



Campo Marin Joven Tinto

D.O. Cariñena, Hiszpania

Początki Bodegas Ignacio Marin datuje się na rok 1903, gdy Ignacio Marin założył w Cariñena pierwszą winnicę, jednakże tradycja winiarska w tej rodzinie sięga pierwszej połowy XIX wieku. Od tego czasu przy produkcji win pracują kolejne pokolenia Marin, w spektakularny sposób łącząc przeszłość z przyszłością. Wykorzystując tradycyjne odmiany winorośli i stosując nowoczesne techniki nadają winom równowagę i głębie. Nic dziwnego, że Cariñena staje się wiodącym D.O. w Aragonii. Seria Campo Marin tworzona jest z gron rosnących w najstarszych częściach winnicy, na wapiennych i glinianych glebach ok. 680m n.p.m. na wzgórzach Sierra de Algairén. Suche i chłodne zimy, duże nasłonecznienie i niskie opady latem, a także ręczne zbiory i metody produkcji sprawiają, że mamy do czynienia z wyśmienitymi trunkami wspaniale oddającymi charakter winnicy.

Opis wina: Mieszanka rdzennie hiszpańskich szczepów dająca wino o soczystej, jasno-rubinowej barwie z fioletowymi refleksami - lekkie i łatwe w odbiorze, o przyjemnym, miękkim smaku i żywym aromacie. Choć nie ma cech typowych dla win starzonych, to złożoność jego kompozycji może zadziwić. Aromat pełny jest dojrzałych jeżyn, śliwek i truskawek z odrobiną lukrecji w tle. W smaku świeże i dobrze zrównoważone z lekko korzennym posmakiem i dobrze zintegrowanym garbnikiem. Doskonałe wino na co dzień! Dobry kompan wszelkich mięs i serów. Podawać w temperaturze ok. 16-18°C.

Typ: czerwone, wytrawne

