

Coto de Hayas Crianza

Hiszpania, Aragonia



Chociaż Bodegas Aragonesas została założona w 1984 roku, prawdziwy początek uprawy winorośli, w szczególności Garnacha, pochodzi z 1145 roku i jest przypisywana do cystersów z klasztoru Veruela, znajdujących się w niewielkiej odległości od Fuendejalón i Magallon. 3700 hektarów winnic, niektóre starsze przeszło 100 lat. Pomimo surowości klimatu który z kolei daje im niepowtarzalną jakość i osobowość, winnice stały się mocno zakorzenione. Powiększenie winnicy, bogactwo szczepów i praca winiarzy pozwala zapewnić unikalne i cenione cechy wina oraz wspaniałą, elegancką osobowość każdej odmiany.

Opis wina: Mieszanka klasycznych, hiszpańskich gron Garnacha i Tempranillo, zbieranych w drugim tygodniu września. Po procesie winifikacji leżakuje przez 8 miesięcy w beczkach z dębu francuskiego i amerykańskiego, dzięki czemu otrzymujemy pełny i bogaty w smaku, a przy tym soczysty i zmysłowy trunek. Nos pieści aromat dojrzałych w słońcu ciemnych owoców ze szczyptą wanilii w tle. Na podniebieniu wprost urzekające i treściwe pełne jeżyn, śliwek i czarnych porzeczek z ziemisto-przyprawowym niuansiem, przyprószona odrobiną kakao. Dużo tanin na podniebieniu, lecz subtelnej natury! Wyśmienite do dziczyzny, czerwonych mięs, drobiu, potraw z ryżu i serów. Podawać w temperaturze ok. 16-18 °C.

Typ: czerwone, wytrawne

