

El Gordo Garnacha

Hiszpania, Cariñena

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. El Gordo to seria stworzona przez Luisa Marin - wina lekkie, zabawne, na co dzień. Wykonane w 100% z gron jednej odmiany, wiernie oddają charakter szczepu i terroir.

Opis wina: Intensywnie wiśniowoczerwony trunek z fioletowymi akcentami. W nosie żywo owocowe, z wyraźnym aromatem świeżo zebranych śliwek, jeżyn i porzeczek z dodatkiem konfitury owocowej i delikatnym, kwiatowym niuansem. Po chwili dochodzą typowe dla Garnachy, nieco ziemiste nuty z dodatkiem zielonego pieprzu i ziaren kakaowca. W smaku gęste, lekko korzenne i długie. Wyborne do wszystkich rodzajów mięs i serów oraz typowych przekąsek kuchni hiszpańskiej. Podawać w temperaturze ok. 16-18°C.

Typ: czerwone, wytrawne

