



Solo Tirio Syrah Campo de Borja Hiszpania

Bodegas Aragonesas powstała 1984 roku, ale historia produkcji wina na tym terenie sięga XII wieku – winorośle uprawiali cystersi z klasztoru Veruela w pobliżu Fuendejalón i Magallón. Bodega łączy tradycję i nowoczesność. Winnice mocno zakorzenione na niespotykanych, czerwonych, kamienistych glebach, w połączeniu z surowym klimatem dają trunki prezentujące złożoność miejscowej ziemi, zachowując przy tym charakter i smak każdej z odmian winogron. Wina z Bodegas Aragonesas cieszą się międzynarodową sławą, co odzwierciedla wiele nagród i wyróżnień.

Opis wina: Solo Tirio to zrównoważone i pełne elegancji wino o intensywnej, rubinowoczerwonej barwie z fioletowymi akcentami oraz bogatej gamie aromatycznej. 'Tirio' to hiszpański przymiotnik odnoszący się do miasta Tiro – portu nad Morzem Śródziemnym, gdzie sprzedawane są fioletowe barwniki. Jest to wyraźne odniesienie do koloru trunku. Po procesie winifikacji wino leżakuje przez 2 miesiące w beczkach z dębu francuskiego. W aromacie dominuje mieszanka dojrzałych owoców leśnych z przewagą jeżyn, jagód i morwy oraz konfitury z tychże owoców. Po chwili dołączają do nich niuanse fiołków i jaśminu. Całość owinięta ciepłym, niemalże balsamicznym akcentem wanilii i czekolady, ze wspomnieniem toffi. W smaku gładki i krągły, z dozą słonecznego owocu i kakao oraz wyraźnym, ale nie nachalnym garbnikiem. Wino pozostawia niezatarte wrażenie. Niezwykle wszechstronny trunek: idealny sam w sobie, a także jako dodatek do wieprzowiny, drobiu, dziczyzny oraz serów. Podawać w temperaturze ok. 16-18 °C.

Typ: czerwone, wytrawne

