



## Serendipia Tempranillo

Hiszpania, Carinena

Początki Pago Aylés to rok 1994, kiedy posiadłość została kupiona przez obecnego właściciela, jednakże historia winiarstwa na tym terenie jest znacznie dłuższa i sięga XII wieku, gdy teren należał do duchowieństwa. Obecnie winnica jest prestiżowym projektem, w którym pieniądze nie grają żadnej roli. Przedsięwzięcie ma na celu stworzenie najlepszych win w regionie: sadzenie, zbiory, fermentacja, dojrzewanie i butelkowanie trunku odbywają się przy zastosowaniu najbardziej nowoczesnych metod.

**Opis wina:** Serendipia Tempranillo to 100% gron tej odmiany rosnących na obszarze Cariñena niedaleko Saragossy w centralnej Hiszpanii. Wino dojrzewa przez 12 miesięcy w beczkach z dębu francuskiego. Otrzymujemy trunek o intensywnie czerwonej barwie, z aromatem czerwonych i czarnych owoców z przewagą dojrzewającej w słońcu czarnej porzeczki. Po chwili dochodzą nuty czekolady, fiołków i przypraw. Smak dobrze zbalansowany, jedwabisty, pełny miękkiego, soczystego owocu z dobrze zintegrowanym akcentem dębowego drewna. Doskonałe do przystawek i zimnych przekąsek, jagnięciny, wołowiny i serów.

**Typ:** czerwone, wytrawne  
Zawartość cukru: poniżej 2 g/l  
Najlepsze do spożycia: Teraz



