BPF

Serving the best



Mayu Don Mauro Carmenere

MAYU / CHILE
966253

Huippulaatuinen taidonnäyte chileläisestä Carménéresta. Don Mauron viinitarhat sijaitsevat viinitilan välittömässä läheisyydessä, mikä mahdollistaa rypäleiden päätymisen lajittelupöydälle vain muutamissa minuuteissa. Lajittelupöydällä rypäletertut perataan käsin ja murskataan varovasti, minkä jälkeen niitä kylmämaseroidaan 3 päivää ruostumattomissa terästankeissa ennen käymisen aloittamista valituilla hiivoilla. Täydellisen malolaktisen käymisen jälkeen viiniä kypsytetään uusissa amerikkalaisissa tammitynnyreissä 12 kuukautta ennen viimeistelyä ja pullotusta. Viinin väri on kirkkaan tummanpunainen. Sen tuoksussa voi erottaa punaisten hedelmien ja elegantin paahdetun vaniljan vivahteita. Viini on mausteinen, mutta silti erittäin tasapainoinen rakententeeltaan. Rakenteessa korostuu erittäin kypsät tanniinit. Viini on parhammillaan korkealaatuisten punaisten lihojen kanssa. Suositus tarjoilulämpötila viinille on 18 °C.

Mayu

Mauro Olivier perusti Viña Mayun viinitilan vuonna 2005 Elquin laaksoon, joka sijaitsee Chilen pohjoisosassa. Viinit ovat saaneet nimensä muinaisesta INCA-nimestä Linnunradalle, joka tarkoittaa kirjaimellisesti "tähtijokea". Elquin laakson kristallinkirkas taivas saa tähdet näkymään poikkeuksellisen kirkkaasti. Alueen monipuolinen maaperä mahdollistaa ainutlaatuisten viinien valmistuksen. Mauro Olivier oli yksi pioneereista, joka istutti viiniköynnöksiä premium-viinien tuotantoa varten ja hankki rypäleitä laakson eri terroireilta.

Luonnehdinta

Täyteläinen, kypsän tanniininen, tyylikkään vaniljainen.

Käyttösuositus

Korkealaatuisten liharuokien sekä voimakkaiden juustojen kanssa.

tilaukset@bpf-finland.fi | +358 9 622 9190

Alkoholi:
14,5 %
Pullokoko:
75 Senttilitra

Rypäleet:
Carmenère
Täyteläisyys:
Täyteläinen