



# FESTIWAL WIN HISZPAŃSKICH

## D.O. PENEDES

Penedes leży w Katalonii, pomiędzy Barceloną i Tarragoną. Dwa wina z tej apelacji pochodzą od słynnego w świecie producenta - Miguela Torresa.

### Vina Sol 2003 Torres

#### D.O. PENEDES

Rzeczkie i przyjemne białe wino wytrawne produkowane ze szczepu parellada. Aromaty cytryn, jabłek, kwiatów, wino delikatne, niemal eleganckie.

W ustach ożywia kwasowością, pozostawia nieco pikantne wspomnienie. Należy je pić za młodu: im młodsze, tym lepsze.

Podawać w temperaturze 10-12°C.

Doskonale nadaje się do chińskiej kuchni, owoców morza czy delikatnych ryb

**23<sup>99</sup>**  
but.



### Atrium Merlot 2002 Torres

#### D.O. PENEDES

Czerwone wytrawne wino ze szczepu merlot. Piękna, ciemna barwa, intensywne aromaty bardzo dojrzałych owoców (śliwek, borówek), owocowych konfitur i wanilii.

Pozostawia długi i miły posmak.

Podawać w temperaturze 16°C,

do serów i wielu rodzajów mięs

(lekką pieczeń z wieprzowiny,

pieczone kaczki lub kuropatwy).

Wino na szczególne okazje

**39<sup>99</sup>**  
but.



## D.O. SOMONTANO

Somontano ("podnoże gór") leży w Aragonii, pomiędzy pogórzem Pirenejów a doliną rzeki Ebro.

### Lazan 2003 Bodegas Pirineos

#### D.O. SOMONTANO

Wino białe wytrawne, z ciekawym, nieco masłanym nosem, który po chwili ujawnia swą drugą naturę: nuty lekko zleżałych, obitych jabłek (np. szara reneta) i kwiatów. Usta o milej goryczce, znowu dwoiste, słodko-kwaśne: jednocześnie landrynkowe i o wyraźnej, rasowej kwasowości. W finale powraca przejrzyste jabłko. Wino trudniejsze, ale interesujące.

Podawać w temperaturze 11-12°C, do ryb w sosach śmietanowych, sałatek z owoców morza, wędzonych ryb

**25<sup>99</sup>**  
but.



### Alquézar 2002 Bodegas Pirineos

#### D.O. SOMONTANO

Wino o ładnej, krwistej barwie i obiecującym nosie: konfitura różana, jeżyny, wanilia, nieco ziemi i jasnego tytoniu. W ustach żywe, o ładnej budowie, mocno owocowe, z odczuwalną miłą goryczką. Dość długie i ciekawe.

Podawać w temperaturze 16-18°C,

do smażonych pieczarek, wędzonego drobiu, lekkich mięs i wyrazistych serów

**25<sup>99</sup>**  
but.



## D.O. CAMPO DE BORJA

Kolejna apelacja w Aragonii, na południe od D.O. Navarra i południowy wschód od D.O. Ca. Rioja. Co najmniej 50% winogron musi pochodzić z odmiany garnacha.

### Mosen Cleto Crianza 2001 Bodegas Aragonesas

#### D.O. CAMPO DE BORJA

Czerwone wytrawne wino o zachęcającym i apetycznym nosie: nuty owocowe i miodowo-bakaliowe. W ustach lekkie, rozgrzewające, o przyjemnej delikatnej budowie.

Podawać w temperaturze 16-18°C.

Dość uniwersalne: nadaje się do mięs suszonych, cielęciny w delikatnych sosach i wędzonych wędlin

**25<sup>99</sup>**  
but.



### Castillo de Fuendejalón Crianza 2001 Bodegas Aragonesas

#### D.O. CAMPO DE BORJA

Wino czerwone, wytrawne. Aromaty suszonych owoców, wiśni, nos nieco korzenny i słodkawy. W ustach ładne, ściągające, dość pełne i tłuste. Pozostawia miłe wspomnienia.

Podawać w temperaturze do 18°C,

do pasztetów, pieczonych mięs, zapiekanych ziemniaków i serów

**25<sup>99</sup>**  
but.



**DUŻO TANIO TESCO**