



FESTIWAL WIN HISZPAŃSKICH



D.O. RIBERA DEL DUERO

Nad rzeką Duero leży jedna z najstynniejszych apelacji w kraju, powstają tu kultowe - i często osiągające zawrotne ceny - wina.

Real Sitio Recorba Joven 2002

D.O. RIBERA DEL DUERO

Wytrawne czerwone wino „joven” (co znaczy: „młode”), o jeżynowo-wiśniowym, fajkowo-tytoniowym, pikantnym nosie. W ustach mile złudzenie słodyczy i migdałowo-kawowo-czekoladowy finał.

Podawać w temperaturze 16^o C, do ryżu z pieczonym mięsem drobiowym, niezbyt ciężkich mięs w sosach grzybowych, makaronów z serami i szynką

28⁹⁹
but.



Tempranillo Roble 2002 Bodegas Fuentespina

D.O. RIBERA DEL DUERO

Czerwone wytrawne wino „roble” (dosłownie: „dąb”, czyli dojrzewające w beczce dębowej), z pięknym nosem (dojrzałe owoce, konfitury, tytoń, wilgotna ziemia). W ustach jędrne, soczyste, ściągające, długie. Naprawdę ładne!

Podawać w temperaturze 16-18^o C, do gulaszu z jagnięciny, kaczki pieczonej lub indyka, polędwicy z grilla, podpiekanego boczku, dziczyzny, ostrzejszych serów

46⁹⁹
but.



D.O. VALENCIA

Apelacja lepiej znana poza Hiszpanią niż w kraju: większość win z D.O. Valencia trafia na eksport.

Castillo de Liria Viura/Merseguera 2003 Bodegas Gandia

D.O. VALENCIA

Lekkie, żywe i świeże wino wytrawne produkowane z dwóch najważniejszych w tej apelacji białych odmian. Przyjemne owocowo-miodowe aromaty, z rześkimi nutami mineralnymi (krzemień, żwir). W ustach ładne, bezpretensjonalne, z miłą goryczką owocowych pestek, i odrobiną eukaliptusa.

Podawać mocno schłodzone, nawet do 8-10^o C, do ryżu z owocami morza, zup rybnych lub sufletu z warzyw

13⁹⁹
but.



Castillo de Liria Tinto 2002 Bodegas Gandia

D.O. VALENCIA

Czerwone wytrawne wino o aromatach kawy, lukrecji, jagód i karmelu. W ustach owoce leśne, nieco czekolady, nuty pikantne. Wino dość lekkie, o ładnej kwasowości.

Podawać w temperaturze 16-18^o C, do drobiowych pasztetów, królika w lekkich sosach delikatnie przyrządzonych mięs i wędlin

14⁹⁹
but.



Conde de Farnals Gran Reserva 1999 La Baronia de Turis

D.O. VALENCIA

Czerwone wytrawne wino produkowane z odmiany tempranillo, spędziło 18 miesięcy w beczkach i kolejnie 2 lata w butelkach. Nos elegancki, złożony, miodowo-orzechowy, nieco mleczny; aromaty ciemnych owoców, fiołków i prażonych migdałów. W ustach wino żywe, mocne, jeżynowo-borówkowe, ściągające i dość długie.

Podawać w temperaturze 17-18^o C, do bakłażanów nadziewanych mięsem, makaronów z pesto oraz niezbyt ostrych gulaszów i dziczyzny, również w sosach

25⁹⁹
but.



D.O. JEREZ

Apelacja Jerez leży w gorącej Andaluzji i słynie z win wzmocnianych alkoholem.

Bandera Luque Brown Bodega M. Gil Luque

D.O. JEREZ

Słodkie wino o bursztynowej barwie i orzechowo-rodzynkowo-korzennie-kakaowym nosie. W ustach żywe, pełne, karmelowe, czekoladowe, z zaskakującym smakiem słonych paluszków.

Podawać w temperaturze 12-14^o C, do ciast, lodów, deserów – albo dla czystej przyjemności

29⁹⁹
but.

DUŻO TANIO TESCO