



# FESTIWAL WIN HISZPAŃSKICH



## D.O. JUMILLA

Uważa się, że ta apelacja ma wielką przyszłość. Na razie oferuje dobre wina za stosunkowo niewielkie pieniądze. Najważniejsza odmiana: monastrell.

### Señorío del Condestable Reserva 1999 Bodegas Artesanas D.O. JUMILLA

Wytrawne czerwone wino o pięknym, złożonym nosie: od aromatów różano-jeżynowych po pestki wiśni i drewno. W ustach pełne, z nutami eukaliptusowymi, kończy się akcentem tytoniowym, pozostawia długi, miły posmak. Oryginalne i ładne.

Podawać w temperaturze 16-18°C, do mocno wędzonych szynek, kabanosów i duszonego mięsa wieprzowego, żółtych serów

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



### El Piano Gran Reserva 1997 Bodegas Señorío del Condestable D.O. JUMILLA

Czerwone wytrawne wino ze szczepu monastrell. Nos waniliowy, nieco maku i pieprzu, także smoly i gorzkiej kawy. W ustach mocne, ściągające, żywe, pikantne i młode. Wino ciekawe, dla wymagających.

Podawać w temperaturze do 18°C, do gulaszu wołowego z jarzynami, kotletów w wieprzowych, kurcząt w sosach śmietanowo-grzybowych i dziczyzny

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



## D.O. LA MANCHA

Olbrzymia apelacja położona w centralnej części Hiszpanii, klimat kontynentalny, suchy. Do niedawna wina z Manchy cieszyły się złą opinią. Obecnie jest to źródło świetnych win w atrakcyjnych cenach.

### Allozo Tempranillo Crianza 1997 Bodegas Centro Espanolas

#### D.O. LA MANCHA

Wino wytrawne z ciemnej odmiany tempranillo. Słodkie aromaty waniliowe, czekoladowe, pod którymi kryją się skóra, owoce bzu, nuty orzechowe... W ustach wino żywe, rozgrzewające, wiśniowe, lekko ściągające. Jedwabiste, ładne i zdumiewająco młode.

Podawać w temperaturze 18°C, do duszonej wątróbki cielęcej, pieczonego indyka i serów

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



### Campo Trocha Crianza 1999 Bodegas Mazzoral D.O. LA MANCHA

Czerwone wino wytrawne, mieszanka tempranillo i cabernet. Nos słodki; sok z czarnej porzeczki, nieco wanilii i winnych jabłek, także toffi i karmel.

W ustach miłe i łatwe, wiśniowe, lekko ściągające, z ładną goryczką. Niezły finał.

Podawać w temperaturze 16-18°C, do tostów z wędliną i ostrymi sosami, pasztetu z królika, wędzonej szynki, zrazów z wołowiny

**23<sup>69</sup>**  
but.



### Castillo Estables Crianza 1999 Bodegas Mazzoral

#### D.O. LA MANCHA

Mieszanka tempranillo i cabernet sauvignon, starzona w beczce. Wino czerwone wytrawne; nos: aromaty wiśni (w likierze), wanilii, odrobina czekolady. W ustach rozgrzewa, jest pełne, długie, przyjemne, lekko ściągające i dobrze zrobione.

Podawać w temperaturze 16-18°C, do pasztetów drobiowych, duszonej cielęciny, pieczonego kurczaka lub niezbyt ostrych serów

**23<sup>69</sup>**  
but.



### Castillo Estables Reserva 1999 Bodegas Mazzoral D.O. LA MANCHA

Czerwone wytrawne wino, z wyraźnym wyczuwalną nutą wanilii („reserva” dojrzewa w beczce dłużej niż „crianza”, a wanilia jest dowodem na pobyt w beczce), aromatami wiśni, pumpernika, ziemi i borówek. W ustach mięsiste, ściągające, rozgrzewające, aromaty pestek wiśni i wilgotnego, świeżego tytoniu.

Podawać w temperaturze 16-18°C, do pieczeni wieprzowej z ziołami, pieczonej wątróbki drobiowej, eskalopków cielęcych, pieczonej kaczki czy zapiekank serowych

**32<sup>29</sup>**  
but.

# DUŻO TANIO TESCO