

## Bodega Numanthia Numanthia 2017



**Nimetus:** Bodega Numanthia Numanthia 2017

**Tootja:** Bodegas Numanthia

**Päritolumaa:** Hispaania

**Piirkond:** Toro

**Kategooria:** punane vein

**Tehniline informatsioon**

**Alkoholisaldus:** 15.5%

**Toote maht:** 75.0cl

**Toote mõõdud:** 30.5\*7.5\*7.5cm

**Kogus kastis:** 6 pdl

**Kasti mõõdud:** 17.8\*31.5\*26cm

**Toote EAN:** 8437005360013

**Toote iseloomustus**

**Viinamarjasort:** 100% Tinta de Toro

**Värvus:** Sügav punane, kerge rubiinpunase alatooniga.

**Aroom:** Intensiivne ja mitmekülgne, esmalt on tunda väga tugevaid punaste ja mustade marjade (mustad kirsid, vaarikad, punased sõstrad ja mustad sõstrad) aroome, millele järgnevad magusad vürtsid (kaneel, muskaat ja must pipar), vanilje ja röstised noodid.

**Maitse:** Täidlane, elav, väga puuviljane ja hea struktuuriga sametiste tanniinidega.

Järelmaitstes kakao, šokolaad ja kuivatatud puuviljad. Vein on laagerdunud 18 kuud uutes prantsuse tammevaatides.

**Toidusoovitus:** tugevad juustud, lambaliha, loomaliha, ulukiliha

**Serveerimistemperatuur:** 16.0-16.0C

**Kirjeldus:** Kui tahta proovida ehtsat Hispaania veini, siis on Numanthia otsekui kiirtee Hispaania ajalukku ja terroir'i. Numanthia on täidlane, elav, väga puuviljane ja hea struktuuriga sametiste tanniinidega punavein.

Järelmaitstes tulevad esile kakao, šokolaad ja kuivatatud puuviljad. Vein on laagerdunud 18 kuud uutes prantsuse tammevaatides. Aroom on intensiivne ja mitmekülgne, esmalt on tunda väga tugevaid punaste ja mustade marjade (mustad kirsid, vaarikad, punased sõstrad ja mustad sõstrad) aroome, millele järgnevad magusad vürtsid (kaneel, muskaat ja must pipar), vanilje ja röstised noodid. Valmistatud 100% Tinta de Toro viinamarjadest.

**N**BODEGA  
UMANATHIA

**PRIKE**  
JOOGIEKSPERDID AASTAST 1992