

CAM / SAM



Испания, Мурсия/DOP Jumilla
Красное тихое, сухое, 15%



Монастрель - 60%, каберне совиньон - 25%, сира - 15%



Интенсивного вишневого цвета с бордовым ободком.



Яркие ароматы смородины, вишни и малины с оттенками душистых трав, гвоздики и ванили, а также с аккуратной бальзамической ноткой.



Мощное и сочное во вкусе с нюансами черной смородины, ежевики, малины, вишни, сливы. Зрелые и бархатные танины, сбалансированная кислотность. Плотное, концентрированное тело с густой текстурой. Длительное послевкусие с тонами сухофруктов и пряностей.



Раздельный ручной сбор и винификация в стальных резервуарах при контролируемых температурах. Выдержка в новых французских и американских бочках в течение 20 месяцев. Ассамбляж и бутилирование вина.



Прекрасный аккомпанемент к чоризо, салями, блюдам из дичи, оссобуко, бургерам и выдержанным сырам.



Хумилья — одна из старейших винодельческих зон Испании, виноград здесь выращивали ещё 5000 лет назад. Главная местная звезда, сорт монастрель, который занимает до 85% виноградников, известен своей способностью давать мощные, насыщенные вина с огромным потенциалом к выдержке. Многие лозы монастреля достигают 80-летнего возраста и не привиты на американский подвой. Они являются настоящими живыми свидетели истории!

ЛОГИСТИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Ёмкость: 0,75 л
Размер бутылки: 30×9 см
Вес бутылки: 1,358 кг
Размер короба:
Вес короба: 8,1 кг
Бутылок в коробе: 6

Количество слоев: 6
Количество коробов в слое: 10
Количество бутылок на паллете: 360
Вес паллета: 972 кг
Штрих код бутылки: 8437018994557
Штрих код коробки: 28437018994551

