



MURVIEDRO SERICIS Cepas

Viejas Monastrell D.O.P Alicante



KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, raudonasis, sausas



KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Ispanija, Valencijos regionas



GAMINTOJAS

<http://www.murviedro.es/>



APDOVANOJIMAI



ISTORIJA

BODEGAS MURVIEDRO vyninė įkurta 1927 m. kaip Šveicarijos grupės *Schenk* dukterinė kompanija Ispanijoje. Švęsdama 75-erių metų jubiliejų, 2002 m. vyninė pakeitė pavadinimą į BODEGAS MURVIEDRO, siekiant pagerbti gaminamus putojančius vynus "Cavas Murviedro" - vieną iškiliausių putojančių vynu Valencijos bendruomenėje, dėl kurių BODEGAS MURVIEDRO tapo viena garsiausių vyninių. Siekiant tvirtai atstovauti ilgametes tradicijas 2010 m. BODEGAS MURVIEDRO nusprendė dėmesį skirti vietinėms vynuogių veislėms, kurios yra geriausias šalies atspindys. BODEGAS MURVIEDRO pavadinimas kilęs iš senovinės sienos pavadinimo *Muri Veteres*, kuri juosia senamiestį. Vis daugiau vyninei priklausomų vynuogynų yra prižiūrimi ekologiniais bei biodinaminiais principais, ypatingas dėmesys skiriamas senų vynmedžių tausojimui. Dalis vyninės vynu yra pagaminti nenaudojant gyvūlinės kilmės produktų, todėl tinka vartoti veganams.

Cepas Viejas išvertus reiškia *seni vynmedžiai*, augantys itin nederlingame skurdžiame dirvožemyje. Tokiu būdu stresą patirdami vynmedžiai susirpina aukštos kokybės, itin aromatingas vynuoges.



ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

100% *Monastrell*. *Monastrell* vynuogės skinamos rankomis. Šiam vynuui pagaminti naudojamas itin senų vynmedžių susirpintas derlius. Po fermentacijos vynas brandinamas prancūziško ąžuolo statinėse ne trumpiau kaip 14 mėnesių.



SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Sericis lotyniškai reiškia *šilkinis*. Gilios rubino spalvos vynas kvepia miško uogomis, gervuogėmis, mėlynių uogiene bei vanile. Burnoje juntami smulkūs aksominiai taninai, deramai subalansuota rūgštis.



VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tiekti prie žvėrienos patiekalų, ant griliaus keptos mėsos ar dešrelių, brandžių sūrių.



PATIEKIMO TEMPERATŪRA

16-18°C

