

## COMA VELLA tinto 2010



<b>Nimetus</b>	<b>Coma Vella tinto</b>
<b>Aastakäik</b>	2010
<b>Veinitüüp</b>	punane vein
<b>Viinamarjasort</b>	Peluda Grenache 50%, Syrah 10%, Garnacha Pais 20%, Cariñena 20%
<b>Tootja</b>	Viticultors Mas D'en Gil
<b>Piirkond</b>	DOCa Priorat
<b>Alkoholisaldus</b>	15%

See vein ja tema nimi tuleneb Coma Vella nimelisest viinamarjaistandusest, mis on vanim istandus Vall de La Comas. Viinapuud on istutatud 1965 kuni 1998 aastatel. Vein on küpsenud 12 kuud vaadis(3000L,1500L) ning 36 kuud pudelis.

Veini on valmistatud 43518 pudelit.

Decanter World Wine Awards2015: **pronksmedal**

International Wine Challenge 2015: **pronksmedal**

Decanter World Wine Awards2014: **hõbemedal**

International Wine Challenge 2014: **pronksmedal**

### **Maitse märkused:**

Värvus	Mõõdukas kirsipunane.
Aroom	Õhuliselt voogav aroom. Tunda tsitrust ning palsamlik, marjane, magus vürtsisus.
Maitse	Rühikas, kompleksne ja elegantne. Siidine ja kerge. Hea happesus. Pikk ja kauakestev värskel järelmaitse.

**Serveerimissoovitus:** Punased liharoad: sealiha, lammas. Rasvane kala. Riisiroad. Veinikastmes hautised. Oarikkad hautised. Tuvi, part, hani, vutt. Serveerida 14° C juures.