



NAUTIMUS

ROBERT MONDAVI WOODBRIDGE Cabernet Sauvignon



Päritolu:

Kalifornia, Lodi Valley AVA, Ameerika Ühendriigid

Tootja:

Robert Mondavi Winery

- veinikelder rajati 1966 a;
- Ameerika Ühendriikide viinamarjakasvatuse ja veinivalmistamise pioneer, siiani Ameerika üks juhtivamatest veinikodadest, esimene veiniaed 550 ha „To Kalon“ Napa Valley südames Oakville District AVA-s;
- alates 1976. aastast on Robert Mondavi veinid võitnud mitmeid rahvusvahelisi auhindu.

Viinamarjad:

76% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Syrah, 5% Cabernet Franc, 3,5% Merlot, 4,5% Malbec, 4% Syrah

- enamik marju on korjatud liiva-savise pinnasega Lodi Valley AVA-st, ülejäänud marjad pärinevad Central Valley ja North Coast'i erinevatest veiniaedadest

Aastakäik:

2005

- väga hea veiniaasta Kalifornias

Vein:

Keskmise täidlusega punavein

- värvilt tume rubiinpunane;
- aroom on sügav ja kontsentreeritud, tunda küpsenud tumedaid marju, mustsõstart, musta ploomi, tumedaid kirsse ja põldmarju, aroomi lõppu lisandub kakaod, kuivatatud ürte, musta pipart, vaniljet ja kaneeli;
- maitse võrtsika-marjase iseloomga, tunda küpseid mustsõstraid, põldmarju, struktuurseid tanniine ja tumedaid luuviljalisi. Järelmaitse mõeldukalt pikk ja harmooniliselt võrtsika, marjatanniinse lõpuga;
- osa veinist kääritatakse tammevaatides ja osa roostevabast terasvaatides. Vein laagerdatakse enne pudeldamist 9-12 kuud prantsuse ja ameerika, osaliselt uutes tammevaatides.

Sobib:

Kingituseks, toitude juurde, iseseisvaks nautimiseks ja veinikeldrisse säilitamiseks kuni 7 aastaks.

Toit:

Röstitud ja grillitud liharoad, väiksemad ulukid, punaveini-marjakastmed ja küpsed juustud.

Serveerimistemperatuur:

16-18 °C, Bordeaux tüüpi veiniklaasidest, soovitatav eelnevalt dekanteerida

Alkoholisaldus:

13,5 %

Maht:

75 cl

kastis 6 pudelit

