

# “PABLO CLARO” Chardonnay VdT CASTILLA HISZPANIA

**białe wytrawne**

**La Mancha** (arabskie słowo “manxa” oznacza “wyschnięta ziemia”) jest wyżyną geograficzną leżącą w Kotlinie Nowej Kastylii, w górnej części dorzecza rzeki Gwadiany. Charakter rolniczy, tereny rozległe i słabo zaludnione: hodowla owiec, uprawy zbóż, oliwek, migdałów, bawełny, ryżu i winorośli.

Winnice w La Manczy pojawiły się już w XIII w., kiedy wygnano stąd Arabów. W kilkaset lat później, dzięki uruchomieniu linii kolejowej łączącej region z Madrytem, La Mancha stała się największym dostawcą win dla stolicy Hiszpanii. W tym czasie produkowano tu głównie tanie wina białe z odmiany **airén**, z których wiele przeznaczano do destylacji. Aż do lat 70. XX wieku ziemie w regionie były niewielkiej wartości. Mniej więcej 30 lat temu w La Mancha rozpoczęły się pierwsze inwestycje, a ziemia zaczęła drożeć. Obecnie jest to prężnie rozwijający się i otwarty na świat region winiarski.



## Szczepy:

Chardonnay 100%

VdT de Castilla



**- uprawy ekologiczne**

## Charakterystyka wina

- alkohol: 13,00 %

- cukier resztkowy: 1,00g/l

- kwasowość: 5,20 g/l

## Opis:

**dojrzewanie:** stalowe zbiorniki

**kolor:** intensywnie złoty

**bukiet:** owocowy z dominacją cytrusów

**smak:** dominują egzotyczne owoce, lekko kremowa konsystencja, subtelnie wyczuwalna kwasowość

**serwowanie:** 6-8°C, doskonałe do kuchni śródziemnomorskiej

# “PABLO CLARO” Tempranillo VdT CASTILLA HISZPANIA

**czerwone wytrawne**

**La Mancha** (arabskie słowo “manxa” oznacza “wyschnięta ziemia”) jest wyżyną geograficzną leżącą w Kotlinie Nowej Kastylii, w górnej części dorzecza rzeki Gwadiany. Charakter rolniczy, tereny rozległe i słabo zaludnione: hodowla owiec, uprawy zbóż, oliwek, migdałów, bawełny, ryżu i winorośli.

Winnice w La Manczy pojawiły się już w XIII w., kiedy wygnano stąd Arabów. W kilkaset lat później, dzięki uruchomieniu linii kolejowej łączącej region z Madrytem, La Mancha stała się największym dostawcą win dla stolicy Hiszpanii. W tym czasie produkowano tu głównie tanie wina białe z odmiany **airén**, z których wiele przeznaczano do destylacji. Aż do lat 70. XX wieku ziemie w regionie były niewielkiej wartości. Mniej więcej 30 lat temu w La Mancha rozpoczęły się pierwsze inwestycje, a ziemia zaczęła drożeć. Obecnie jest to prężnie rozwijający się i otwarty na świat region winiarski.



## Szczepy:

Tempranillo 100%  
VdT de Castilla



**- uprawy ekologiczne**

## Charakterystyka wina

- alkohol: 13,50 %
- cukier resztkowy: 2,00g/l
- kwasowość: 5,00 g/l

## Opis:

**dojrzewanie:** stalowe zbiorniki

**kolor:** intensywnie złoty

**bukiet:** owocowy z nutą wiśni

**smak:** dojrzałe taniny, miękkie, mocny soczysty chrakter, wyczuwalne przyprawy i dojrzałe śliwki

**serwowanie:** 16-18°C, dania mięsne, makarony

# “PABLO CLARO” Selección VdT CASTILLA HISZPANIA

**czerwone wytrawne**

**La Mancha** (arabskie słowo “manxa” oznacza “wyschnięta ziemia”) jest wyżyną geograficzną leżącą w Kotlinie Nowej Kastylii, w górnej części dorzecza rzeki Gwadiany. Charakter rolniczy, tereny rozległe i słabo zaludnione: hodowla owiec, uprawy zbóż, oliwek, migdałów, bawełny, ryżu i winorośli.

Winnice w La Manczy pojawiły się już w XIII w., kiedy wygnano stąd Arabów. W kilkaset lat później, dzięki uruchomieniu linii kolejowej łączącej region z Madrytem, La Mancha stała się największym dostawcą win dla stolicy Hiszpanii. W tym czasie produkowano tu głównie tanie wina białe z odmiany **airén**, z których wiele przeznaczano do destylacji. Aż do lat 70. XX wieku ziemie w regionie były niewielkiej wartości. Mniej więcej 30 lat temu w La Mancha rozpoczęły się pierwsze inwestycje, a ziemia zaczęła drożeć. Obecnie jest to prężnie rozwijający się i otwarty na świat region winiarski.



## Szczepy:

Graciano 50%, Cabernet Sauvignon 50%  
VdT de Castilla



**- uprawy ekologiczne**

## Charakterystyka wina

- alkohol: 13,50 %
- cukier resztkowy: 1,00g/l
- kwasowość: 5,30 g/l
- uprawy ekologiczne

## Opis:

**dojrzewanie:** zbiory w nocy, stalowe zbiorniki, beczka dębowa

**kolor:** intensywnie złoty

**bukiet:** mocny, zdecydowany z nutą czereśni i śliwki

**smak:** dostojne, dobrze zbudowane, wyczuwalna czereśnia i wanilia; obecny posmak przypraw; o dojrzałych taninach

**serwowanie:** 16-18°C, podawać do aromatycznych, pikantnych mięs