

Pablo Claro Chardonnay VT Castilla

Dominio de Punctum - V.T. Castilla - Hiszpania



Charakter:	Białe
Apelacja:	Vino de la Tierra (VdT) de Castilla
Szczepy:	Chardonnay
Zawartość alkoholu:	13%
Cukier reszkowy:	1 g/l
Kwasowość:	5.2 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	kadzie stalowe
Przechowywanie:	do 2 lat
Temperatura podawania:	6-8 °C

Opis:

Wino o intensywnej, złotej barwie. Charakteryzuje się owocowym bukietem z dominacją cytrusów, dzięki czemu zachowuje świeżość. W smaku obecne egzotyczne owoce, lekko kremowa konsystencja, ze wspaniale skomponowaną kwasowością.

Podawać do:

Doskonale nadaje się do białych, aromatycznych serów i grillowanych krewetek.

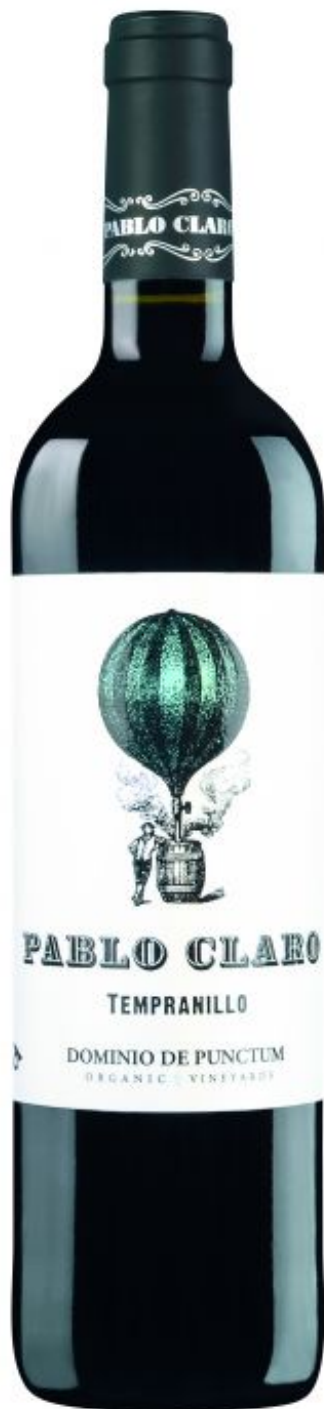


DOMINIO DE PUNCTUM
ORGANIC & BIODYNAMIC WINES



Pablo Claro Tempranillo VT Castilla

Dominio de Punctum - V.T. Castilla - Hiszpania



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	Vino de la Tierra (VdT) VT de Castilla
Szczepy:	Tempranillo
Zawartość alkoholu:	13.5%
Cukier reszkowy:	2 g/l
Kwasowość:	5 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	kadzie stalowe
Przechowywanie:	do 2 lat
Nagrody:	Mundus Vini Biofach 2017 - Srebrny Medal
Temperatura podawania:	16-18 °C

Opis:

Jasna żywa czerwień. Bukiet owocowy z dominującą wiśnią. W smaku dojrzałe taniny, mocno soczysty charakter, wyczuwalne przyprawy i śliwki.

Podawać do:

Dania mięsne i makarony.



DOMINIO DE PUNCTUM
ORGANIC & BIODYNAMIC WINES



Pablo Claro Rosado VT Castilla

Dominio de Punctum - V.T. Castilla - Hiszpania



Charakter:	Różowe
Apelacja:	Vino de la Tierra (VdT) de Castilla
Szczepy:	Bobal
Zawartość alkoholu:	13.5%
Cukier reszkowy:	1 g/l
Kwasowość:	5 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	kadzie stalowe
Przechowywanie:	do 2 lat
Temperatura podawania:	6-8 °C

Opis:

Jasna, różowa barwa. Subtelnie perfumowane z nutami jagód, wiśni oraz przypraw. Wino zdecydowanie owocowe na podniebieniu, dominują soczyste, czerwone jagody, maliny, a także morele. To kwasowość wspiera żywotność tego Rosado. Aromatyczne i trwałe w zakończeniu.

Podawać do:

Doskonale jako aperitif, do przystawek i delikatnych wędlin, a także do delikatnie przyprawionych ryb.



DOMINIO DE PUNCTUM
ORGANIC & BIODYNAMIC WINES



Pablo Claro Selección Sauvignon Blanc

Dominio de Punctum - V.T. Castilla - Hiszpania



Charakter:	Białe
Apelacja:	Vino de la Tierra (VdT) de Castilla
Szczepy:	Sauvignon Blanc
Zawartość alkoholu:	13%
Cukier reszkowy:	2.4 g/l
Kwasowość:	6.4 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	kadzie stalowe
Przechowywanie:	do 2 lat
Temperatura podawania:	6-8 °C

Opis:

Bardzo owocowy Sauvignon. Wyraźne aromaty lodów, żółtego melona i białej porzeczki. Na podniebieniu delikatne z soczystą świeżością i równowagą. Kwasowość jest smaczna i odświeżająca oraz podkreśla lekkie smaki białego wina.

Podawać do:

Doskonale jako aperitif, ryb i owoców morza.



DOMINIO DE PUNCTUM
ORGANIC & BIODYNAMIC WINES



Pablo Claro Selección

Dominio de Punctum - V.T. Castilla - Hiszpania



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	Vino de la Tierra (VdT) de Castilla
Szczepy:	Graciano 50%, Cabernet Sauvignon 50%
Zawartość alkoholu:	13.5%
Cukier reszkowy:	1 g/l
Kwasowość:	5.3 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	stalowe kadzie / beczka
Przechowywanie:	do 6 lat
Nagrody:	Mundus Vini Biofach 2017 - Srebrny Medal
Temperatura podawania:	16-18 °C

Opis:

Winogrona tego cuvée pochodzą z uprawy biodynamicznej. Zbierane są w nocy, a niska temperatura zapewnia odpowiednią kwasowość podczas procesu produkcji wina. Na podniebieniu o dużej owocowości, pojawiają się ciemne czereśnie, uzupełnione o dobrze zintegrowaną wanilię i aromat barrique. W intensywnym posmaku obecne przyprawy, pieprz czarny i dojrzałe taniny.



DOMINIO DE PUNCTUM
ORGANIC & BIODYNAMIC WINES

