



## A de Aylés

Cena	<b>54,90 zł</b>
Producent	<b>Finca Ayles R.E.</b>
Kraj	<b>Hiszpania</b>
Region, apelacja	<b>Carinena, DO Pago Aylés</b>
Kolor, suknia	<b>Czerwone</b>
Smak, usta	<b>Wytrawne</b>
Szczep	<b>35% Tempranillo, 35% Garnacha, 15% Merlot, 15% Cabernet Sauvigno</b>
Pojemność	<b>0,75 l</b>
Alkohol	<b>14 % vol</b>

### Opis produktu

A de Aylés to kupaż gron: 35% Tempranillo, 35% Garnacha, 15% Merlot i 15% Cabernet Sauvignon uprawianych w winnicy Ayles w regionie Cariñena w Hiszpanii. Wino w kolorze głębokiej, wiśniowej czerwieni. Oferuje szeroki bukiet aromatów: począwszy od dojrzałych, czerwonych owoców, przez atrament i przyprawy, aż po subtelne, kwiatowe niuansy. W ustach pełne harmonii między bogactwem owocu a szorstkim garbkiem oraz długim, miękkim posmakiem.

Doskonale to przekąsek, jagnięciny i serów.  
Podawać w temperaturze 13-15 °C.

Początki Pago Aylés to rok 1994, kiedy posiadłość została kupiona przez obecnego właściciela, jednakże historia winiarstwa na tym terenie jest znacznie dłuższa i sięga XII wieku, gdy teren należał do duchowieństwa. Obecnie winnica jest prestiżowym projektem, w którym pieniądze nie grają żadnej roli. Przedsięwzięcie ma na celu zaspokojenie najbardziej wyrafinowanych i wymagających gustów. Aspiruje do stworzenia najlepszych win w regionie: winnica jest kontynuatorem wielowiekowych tradycji, a jednocześnie sadzenie, zbiory, fermentacja, dojrzewanie i butelkowanie trunku odbywają się przy zastosowaniu najbardziej nowoczesnych metod. Ukoronowaniem starań i ciężkiej pracy właścicieli posiadłości jest otrzymanie w 2010 roku statusu VP (Vino do Pago) – klasyfikacji hiszpańskich win w odniesieniu do poszczególnych winnic, w przeciwieństwie do DO czy DOC, który ma zastosowanie do całego obszaru.