

# Campo Marin Reserva DOC Cariñena

**Produkt:** rött vin

**Volym:** 750 ml

**Torrhet/Fyllighet:** torrt, medelfylligt

**Producent:** Bodegas Ignacio Marin

**Land:** Spanien

**Distrikt:** Cariñena

**Alkohol:** 12,5 vol %

**Druvor:** Garnacha 30 %, Cariñena 20 %  
Tempranillo 50 %

**Vinifikation:** Traditionell framställning med maceration i sex dagar samt jäsning vid 26°-29°. Därefter lagras vinet 12 månader på ekfat för att sedan lagras på flaska.

**Jordmån:** Stenig, kalkrik, rödbrun jord.

**Hållbarhet:** Bör drickas inom 3 år.

**Temperatur:** Serveras vid 16°- 18°.

**Färg:** Rubinröd med orangebrunt inslag.

**Doft:** En tät och balanserad doft med inslag av ek.

**Smak:** En välbalanserad fruktig smak med inslag av ek och vanilj. Rund och mjuk med viss karaktär.

**Passar bra till:** Vilt, lamm, grillat kött, andra rätter av nötkött. Olika typer av ost.

**Övrigt:** Ursprungligen kallades regionen Celtibera. I den romerska staden Carae (idag Cariñena) drack invånarna redan på 200-talet vin blandat med honung, så vinodling och vinframställning har förekommit här länge. Denna Reserva är en fruktig lättare variant.

**Artikelnummer:** 456

**Leverantörens webbsida:** [www.ignaciomarin.com](http://www.ignaciomarin.com)

