

# MUSEUM



Museum on menestyneen El Coto de Riojan tuottama viini Cigalesista. El Coto de Rioja valittiin vuonna 2001 Global Forbesin toimesta maailman 20 parhaan pienyrityksen joukkoon.

Cigales sijaitsee Pohjois-Espanjassa, Castilla y Leónin alueen pohjoispuolella. Ilmasto Cigalesissa on raaka. Pitkät talvet ovat erittäin kylmiä. Lyhyeksi jäävät kesät ovat lähes polttavan kuumia päivisin ja viileitä öiseen aikaan. Teknologian kehityttyä nykyisenlaiseksi, Cigalesissa pystytään valmistamaan voimakkaita ja luonteikkaita punaviinejä. Maaperä on pääasiassa kalkkikiveä.

Museumia on kypsytetty 15 kuukautta tammessa. Viiniä ei ole filteröity, joten sakkaa saattaa esiintyä jonkin verran.

Viini on väriltään intensiivinen, syvän tumman punainen, keskeltä lähes musta. Tuoksussa on kypsää marjaisuutta, mustikkaa ja mustaherukkaa. Myös paahdetun kahvin, mentolin, balsamin ja mausteiden aromeita löytyy. Maultaan viini on roteva ja suuntäyteinen sekä sametin pehmeä, sillä tanniinit ovat pyöreät ja kypsät. Maussa tuntuu myös kypsä marjaisuus ja tummiin kypsiiin viikunoihin vivahtava maku. Jälkimaku on miellyttävän mausteinen, paahteinen ja pitkä.

Museum on upea valinta syksyn suurriistalle ja viikonlopun juhlahetkiin. Perinteinen chateaubriand punaviinikastikkeen ja uuniperunan kera maistuvat viinin kanssa tarjottuina. Myös juustoisille kastikkeille sopiva viini.



TUOTTAJA: Finca Museum/ El Coto de Rioja

MAA: Espanja

ALUE/ LUOKITUS: DO Cigales

RYPÄLE: Tinto Fino (Tempranillo)

VOL.: 13,5%

KOKO: 75cl

ME: 6