



CASA SILVA CARMENERE RESERVA

LUONNEHDINTA:

Täyteläinen, keskitanniainen, herukkahilloinen, mustikkainen, kevyen paprikainen, mausteinen ja maitokahvinen.

MUUTA:

Vuonna 1994 Carmenère rypäleen huomattiin kasvavan Chilessä. Jotkut viiniviljelijät näkivät rypäleessä suurta potentiaalia ja ryhtyivät pullottamaan viiniä erikseen. Carmenèrestä on sen jälkeen tullut Chilen ”oma” rypäle ja siitä tehdyt viinit ovat saavuttaneet suuren suosion ainutlaatuisen makunsa takia. Vuonna 2001 chileläinen enologijärjestö maistatti ensimmäisen kerran Carmenèresta tehtyjä viinejä ja tällöin Casa Silvan Carmenère valittiin Carmenère-viinien edelläkävijäksi.

TUOTTAJA:

Viña Casa Silvassa viljellään viiniä jo viidennessä polvessa. Colchagua Valleessä sijaitsevan viinitilan perusti ranskalainen viinipioneeri Emilio Bouchon vuonna 1892. Nyt hänen perintöään jatkaa Mario Silva perheineen. Yritys tuottaa ainutlaatuisia ja yksilöllisiä viinejä historiallisista ja terveistä viiniköynnöksistä. Monet miltei satavuotiaat viiniköynnökset on tuotu Bordeaux’sta ennen Phylloxera-taudin puhkeamista.

Yhtenäistä Casa Silvan viineille on hyvin korkea laatu, runsas väri ja loistava rakenne. Kaikissa viineissä on havaittavissa luonnollista makeutta ja ainutlaatuisen pehmeitä tanniineja sekä loistava tasapaino. Tämän lisäksi punaviineissä on havaittavissa hentoa yrttisyttä maun tukena.

CASA SILVA CARMENERE RESERVA ALKO 454717 | 10,50€ (13,87€/l)

Tuottaja	Vina Casa Silva
Maa	Chile
Alue	Colchagua Valley
Rypäle	Carmeneré
Alkoholi	14%

SYKSYN MAKUJA LAUTASELLE...

PORON SISÄFILETTÄ JA RAPEAA LEHTIKAALIA

150 g poron sisäfilettä /syöjä
tuoretta timjamia, suolaa ja mustapippuria sekä voita paistamiseen.

Mausta fileen pinnat ja paista pannulla pinnat kiinni nopeasti kuumalla lämmöllä. Laske lämpötila miedommalle ja paista joka puolelta yhteensä n. kaksi minuuttia. Kääri fileet foliopakettiin lepäämään lämpimälle pannulle noin kymmeneksi minuutiksi (voit jättää pannun ykköselle). Varo kypsentämästä liikaa. Ennen tarjoilua leikkaa fileet muutamaan osaan.

Lehtikaalia, oliiviöljyä, suolaa ja mustapippuria. Pese lehtikaalit tarvittaessa ja kuivaa hyvin. Leikkaa kova lehtiruoto pois ja paloittele kaalit isohkoiksi paloiksi ja pyöräytä oliiviöljyssä. Paahda rapeiksi 150 astetta n. 20 minuuttia. Mausta sormisuolalla sekä mustapippurirouheella.

Tarjoile lisäksi manteliperunoista tehtyä pottuvoita ja sienikastiketta, paahdettua kurpitsaa ja karpalohyytelöä. Nauti hedelmäisen runsaan ja lämmittävän Casa Silva Carmenre –punaviinin kanssa.

RESEPTIT: KEITTIÖMESTARI ANULIINA PINEDA, WWW.SOUPOPERA.FI

