



# Cline Cellars

## – Sonoman kuuluisuus

Perheyritys, kuluttajaystävälliset ja palkitut viinit, erinomainen hinta-laatusuhde. Nämä faktat kuvaavat kenties parhaiten kalifornialaista viinintuottajaa, Cline Cellarsia, ja houkuttelevat kokeilemaan tilan tuottamia viinejä.

**C**ontra Costan maakunnassa, 40 mailia San Franciscosta itään, sijaitsee Oakleyn tila. Se on Clinen vanhimpien viiniköynnösten koti. Köynnökset ovat 80–120 -vuotiaita, ja ne ovat paitsi tuottajan, myös koko Kalifornian vanhimpia. Alue on laajuudeltaan 140 eekkeriä, ja siellä viljellään pääasiassa Mourvèdre-, Carignan- ja Zinfandel-köynnöksiä. Contra Costa -alue on erittäin kuuma, mutta San Joaquin- ja Sacramento -joet viilentävät ilmaa öisin.

### CLINEN JUURET OVAT SYVÄLLÄ

1800-luvun puolivälin jälkipuoliskolla Contra Costan alue eli suurta taloudellisen menestyksen aikaa. Maatalous ja viinitarhat kukoistivat. **Fred Clinen** isoisä, **Valeriano Jacuzzi**, asui

Oakleyssa, ja kesäisillä vierailullaan isovanhempiensa luona Fred oppi sekä rakastamaan maanviljelystä että viinivalmistusta. Nämä opit johtivat siihen, että Fred suoritti maataloustutkinnon Kalifornian yliopistossa. Vuonna 1982 hän perusti Cline Cellarsin.

### TYILIÄ ALKUPERÄLLÄ

*Cline läbestyy jokaista appellaatiota tyylikkäästi ja työskentelee viinitarhojen esimiesten kanssa varmistaen maksimaaliset aromit rypäleistä.*

Vuonna 1990 Fred ja hänen vaimonsa **Nancy** muuttivat Oakleystä Carneroksen alueelle Sonomaan. Tämä 350 eekkerin historiallinen tila on varustettu uusilla laitteilla, ja ti-

lalle on istutettu nuoria viinitarhoja. Alue on huomattavasti viileämpi kuin Oakley; siksi sinne on istutettu Chardonnay-, Pinot Noir-, Syrah-, Viognier-, Marsanne- ja Roussanneköynnöksiä.

1990-luvun puolenvälin jälkeen Fred Cline osti maata Petalumasta. Clinella onkin tällä hetkellä viinitarhoja kolmella alueella, Oakleysä, Carneroksella ja Petalumassa. Viinintekijänä toimii kalifornialainen **Charlie Tsegeletos**, joka aloitti viinintekijän uransa vuonna 1980 Pendeltonin viinitilalla. Vuonna 1984 hän haikautui viinintekijäksi D'Agostini-viinitilalle ja vuonna 1987 viinivalmistuksen johtajaksi Glen Ellen -viinitilalle. Charlie siirtyi Cline Cellarsin palvelukseen vuonna 2002.



↑ Cline Cellarsin  
winetasting room

↓ Viinintekijä Charlie Tsegeletos  
on ollut Cline Cellarsin palveluksessa vuodesta 2002.



## LUOTETTAVA JA JUHLITTU

Fred Clineen innovatiivisuus ja kokemus ovat tuottaneet erittäin täyteläisiä, pehmeitä ja tyylikkääitä Rhône'n tyyllisiä viinejä. Voimakkaat, konsentroituneet ja tasapainoiset Zinfandel-viinit ovat saavuttaneet paljon tunnustusta.

- 2004, Wine Spectator:  
Cline Cellars ”yksi 50 viinintuottajasta, jotka tulisi tietää”
- 2003, Wines & Spirits:  
Cline Zinfandel ”100 arvostetuinta viiniä -listalla”
- 2003, Wine Enthusiast:  
Cline Zinfandel ”paras ostos”

## Cline Cellars Heinossa:

### Cline Oakley Blanc

9515289 | **9,69**

Runsas ja hedelmäinen tuoksu, jossa melonia, persikkaa ja sitrushedelmiä. Maku on kuiva, raikas, aromaattinen ja runsas. Pitkä hedelmäinen jälkimaku.

Sopii hyvin aperitiiviksi tai kevyiden linturuokien, äyriäisten, salaattien ja kevyiden juustojen seuraan.

### Cline California Zinfandel

9515255 | **9,99**

Tummanpunainen, tuoksussa on tummia hedelmiä, kirsikkaa ja vadelmaa. Täyteläinen, pehmeä, tasapainoinen ja hieman mausteinen maku.

Viini sopii hyvin kevyiden liharuokien, kovien juustojen ja tapasten kanssa.



### Cline California Syrah

9515263 | **10,19**

Väriiltään syvä, tumman purppuranpunainen. Tuoksu on hedelmäinen - tummia kirsikoita ja hieman pippuria. Täyteläinen, konsentroitunut ja hedelmäinen maku, jossa on maan aromeja ja pippuria.

Erinomainen viini voimakkailla liharuokilla, kuten naudalle ja riistalle.

Suurin osa, 80 %, rypäleistä on kasvanut Sonoman alueella, ja loput on saatu Oakleyn pieniltä viinitarhoilta. Viini on kypsytetty ranskalaisissa tammitynnyreissä.

### Cline Ancient Vines Mourvèdre 2003

9515271 | **12,89**

Syvä, tumman purppuranpunainen. Tuoksu on runsas – kirsikkaa ja minttua. Täyteläinen, konsentroitunut ja herkullinen maku, jossa on kirsikan, mintun ja suklaan aromeja. Hyvä suuntuntuma ja pehmeät tanniinit.

Sopii voimakkailla liharuokilla ja kovilla juustoilla. Viini on kypsytetty amerikkalaisissa tammitynnyreissä 10 kuukauden ajan.

