

CASTILLO DE JUMILLA MONASTRELL / TEMPRANILLO

Jumilla - Espanha



A uva Monastrell é a que melhor se adapta a região, uma vez que resiste muito bem à seca e precisa de um clima quente para amadurecer. Sua concentração de fruta, açúcar e altos níveis de taninos, dá uma personalidade elegante e muito distinta aos vinhos da vinícola. No caso deste vinho, introduzida uma outra variedade muito tradicional também na área, a Tempranillo, para realizar uma combinação de características diferentes.

 50% Monastrell e 50% Tempranillo

Teor Alcoólico: 14,5%

Açúcar: 3,7 g/l


Acidez Total: 69,3 mEq/l


PH: 3,70

Vinificação: As duas variedades foram colhidas separadamente, primeiro a Tempranillo no meio de setembro e, em seguida, a Monastrell, cerca de 12 dias mais tarde. Durante dez dias, duas vezes por dia foram feitas, após isso foram misturados na proporção indicada.

NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor vermelho púrpura.

 Aroma com notas de frutas maduras, lembrando frutas e alcaçuz.

 Em boca, saboroso e equilibrado, destacando sua boa entrada com acidez moderada e rica em taninos. Finais elegantes com retrogosto persistente que convida a degustação profunda.

Harmonização: Excelente com todos os tipos de carnes brancas e vermelhas, passadas por frigideira ou grelha. Carnes na brasa, carnes de caça: coelho, lebre, perdiz e pombo; e queijos semi-curados.

 Temperatura de serviço entre 15 °C à 17 °C

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA

www.VINHOSDOMUNDO.com.br