

# PINO DONCEL 12 MESES

Jumilla - Espanha



Medalha de Ouro na XVI National Competition Awards

Irmandade Reino dos Monastrell

Medalha de Ouro nos vinhos XXII qualidade concurso Jumilla

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, dão uma personalidade elegante e muito distinta aos nossos vinhos. Embora Bodegas Bleda use a variedade Monastrell como a base de seus vinhos, eles produzem outras variedades como a Syrah. Assim, devido às condições especiais de clima e solo da terra, os sabores mais intensos são obtidos, com diferentes nuances dos produzidos em outras áreas.



70% Monastrell e 30% Syrah

**Teor Alcoólico:** 14,5%

**Açúcar:** 3,3 g/l

**Acidez Total:** 68 mEq/l

**PH:** 3,69

**Vinificação:** Colheita feita entre a primeira semana de setembro e meados de outubro. Fermentado separadamente por variedade, com temperaturas entre 19 °C e 25 °C.



Envelhecido em barris de carvalho Francês e Americano durante 12 meses. Seleção de carvalho tostado adequado para mistura final.

## NOTAS DO ENÓLOGO



Cor vermelho cereja intenso e de alta camada.



Grande intensidade aromática, complexo, doce especiarias combinado com destaque para aromas de frutas vermelhas e pretas maduras.



Bom equilíbrio na boca junta nuances picantes de carvalho com fruta madura o tanino acrescentar muito volume e doçura no final.

**Harmonização:** Todos os tipos de carnes de preferência cabra, cordeiro ou carne vermelha.



Temperatura de serviço entre 16 °C à 18 °C

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

VINHOS do MUNDO  
IMPORTADORA

[www.VINHOSDOMUNDO.com.br](http://www.VINHOSDOMUNDO.com.br)