

Moaré - Vintae
MOARÉ TEMPRANILLO 14 MESES 2009
Toro, Espanha



vintae

UVAS: 100% Tempranillo

TIPO: Tinto seco

VINIFICAÇÃO: Vinhedos de 90 a 100 anos, com uma produção extremamente limitada, cultivado segundo técnicas de biodinâmica. Colheita manual durante a primeira quinzena de outubro. Fermentação e maceração durante 3 semanas em tanques de cimento de 15.000 kg. A fermentação maloláctica ocorreu em barricas de carvalho francês. O amadurecimento também ocorre nas barricas francesas, onde o vinho permanece por um período de 14 meses. Este vinho não foi filtrado nem clarificado para preservar suas características naturais.

COMENTÁRIOS: Cor vermelho rubi, escuro, No nariz apresenta aroma intenso de chocolate, frutas negras e baunilha. Na boca é muito saboroso, equilibrado e macio, com retro-olfato sutil de frutas e notas minerais. Vinho potente e muito agradável.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14,5 %

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 18°C

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas estruturadas (picanha, costela) grelhadas, queijos maduros, massas com molho muito consistente (ex: ragú de rabada), paleta de cordeiro.



VINISSIMO
IMPORTADORA

vinissimo.com.br

 4195-5554

