

Monastir - Vintae
MONASTIR S.V BENEDICTINE 2008
Navarra, Espanha



**MO
NAS
TIR**

UVAS: Cabernet Sauvignon, Tempranillo e Merlot

TIPO: Tinto Seco

VINIFICAÇÃO: A colheita se inicia em setembro com a Merlot, seguida da Tempranillo, para em outubro ocorrer a colheita da Cabernet Sauvignon. A colheita é manual em caixas de 15 kg. Fermentação e maceração em cubas de 5.000 litros com temperatura controlada de 28°C, durante 3 a 4 semanas. Fermentação maloláctica em barricas novas de carvalho francês, de grão extra-fino. A battonage é feita semanalmente e as barricas são controladas individualmente. Permaneceu por 18 meses em barricas novas de carvalho francês.

COMENTÁRIOS: Cor rubi com reflexos púrpura, média a escuro. No aroma, frutas escuras maduras, floral, frutado, especiarias, ervas aromáticas. Delicioso na boca, boa acidez, bom corpo, boa textura e longo.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14,9%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 18°C

HARMONIZAÇÃO: Carnes estruturadas, massas com molho consistente à base de carne, paleta de cordeiro, aves de caça, carnes com molhos sofisticados e consistentes.



VINISSIMO
IMPORTADORA

vinissimo.com.br

 4195-5554

