

Monastir - Vintae
MONASTIR S.X CLUNY 2004
Navarra, Espanha



**MO
NAS
TIR**

UVAS: Tempranillo, Cabernet Sauvignon 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 10.000 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 16 meses em barricas novas de carvalho francês.

COMENTÁRIOS: Cor rubi com halo tijolo. Aromas agradáveis de frutas escuras, chocolate e tostado. Boa acidez, boa qualidade, boa persistência, fruta evoluída, boa concentração, retro-olfato de tabaco e chocolate. Fino e elegante.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14,7%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16°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

