

Fevereiro 2019


Terroir

País: Espanha

Região: Murcia, Yecla

Uva: 75% Monastrel e 25% Cabernet sauvignon e Garnacha

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14,5%

Amadurecimento: 10 meses de carvalho francês e americano

Por Murilo Azevedo

Visual: roxo púrpura

Gustativo: Ameixa preta, toques de tabaco e côco (pelos 10 meses em barrica francesa e americana) taninos firmes, estruturado, mas muito elegante e com ótima persistência.

Olfativo: Especiarias doces (cravo e canela) e muita fruta preta, como amora, ameixa e mirtilo.

Harmonização: Perfeito para assados de carne com osso, aves de carne vermelha como pato, perdiz, e com uma boa seleção de queijos duros, tipo manchego, pecorino e grana padano.

Serviço

Temperatura de Serviço: 14/15º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Produtor

A força de vontade a e determinação de Ramón Castaño Santa foram necessárias em seu esforço para alcançar a mais alta qualidade em seus vinhos, elaborada com a variedade indígena, Monastrell. A família Castaño sempre foi considerada pioneira na área, experimentando com a variedade de uva Monastrell para criar vinhos heteros e misturá-los com outras variedades, introduzindo a mais recente tecnologia, não só na vinha, mas também na adega, e implementando novas sistemas de qualidade que permitem uma vinificação mais adequada.