

Fevereiro 2019



Dominio Espinal Tinto - 2015

Produtor: Bodegas Castaño

De cor vermelha intensa com reflexos violáceos, mostra notas expressivas apetecíveis de frutos vermelhos frescos (amora silvestre, ameixa). Na boca, é suave e fácil de beber, frutado para a frente, agradavelmente fresco e equilibrado.

Terroir

País: Espanha

Região: Yecla

Uva: Monastrell/Syrah

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13,5%

Amadurecimento: tanques de inox + 6 meses em barrica para afinar os taninos.

Por Murilo Azevedo

Visual: Cereja vermelho brilhante.

Olfativo: Aromas limpos e elegantes, fruta vermelha como ameixa, morango, groselha e framboesa com um toque de especiarias e iogurte no final.

Gustativo: Facilmente bebido com boa estrutura, taninos suaves e arredondados.

Harmonização: Filet com Mostarda, Carne com legumes Grelhados, Pato e Peru, Parpardelle ao Funghi, Presunto Cru e pizzas

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/ 18°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Monastrell

A Monastrell, conhecida como Mourvèdre, no Rhône, é considerada uma das uvas que geram os vinhos mais encorpados do mundo. Na França, ela entra no corte do Châteauneuf-du-Pape, e em Yecla, gera vinhos densos, que precisam de madeira por meses a fio para amaciar sua força. A ideia de adicionar Syrah ao corte, é justamente para arredondar as arestas e conferir um caráter mais frutado ao vinho.