



Musso de Casarojo

Produtor: Casarojo

Este tinto é a porta de entrada para conhecer o estilo marcante dos vinhos da Casarojo, sem estágio em madeira para preservar todo o frescor da fruta tempranillo. Um vinho complexo, elegante, fino, cheio de personalidade. Um belo exemplar de Castilla y Leon – Valladolid. Salud!!

Terroir

País: Espanha

Local: Valladolid

Uva: Tempranillo

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13%

Idurecimento: sem passagem em barrica para preservar a fruta e o frescor da tempranillo

Por Murilo

Visual: Vermelho rubi clássico.

Gustativo: Na boca é um vinho equilibrado e muito fino, com um corpo estruturado, mas elegante, e um sabor frutado muito longo e agradável.

Olfativo: Nariz muito complexo e intenso, com aromas finos de cereja, groselha, mirtilo e framboesa.

Harmonização: Caso muito bem com assados de cordeiro, costeletas grelhadas, carnes de caça na pressão, massas ao ragu de carne com queijos defumados. Excelente tempranillo

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou + 5 anos

Tempranillo

Originária do norte da Espanha, também é muito culta, conhecida como “Aragonês”, ou “Tinta Roriz” na região do Douro. Na Itália, às vezes aparece com o nome de “Negretto” e, dentro da Espanha, recebe vários sinônimos, como “Ull de Lebre”, “Cencibel”, “Tinta del Toro” e “Tinta del País”. Tempranillo leva este nome da palavra espanhola “temprano”, que significa “cedo”, e é a sua maior vantagem por amadurecer rápido.