



## Musso de Casarajo

Produtor: Casarajo

Este tinto é a porta de entrada para conhecer o estilo marcante dos vinhos da Casarajo, 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

**Localização:** 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:** Casa 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 cult conhecida como “Aragonês”, ou “Tinta Roriz” na região do Douro. Na Itália, as 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.