

Julho 2019


Terroir

País: Espanha

Região: Yecla/Murcia

Uva: 100% Monastrell

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14%

Amadurecimento: Envelhecido 6 meses em carvalho.

Por Murilo Azevedo

Visual: Púrpura escuro.

Olfativo: No cheiro florescem agradáveis aromas de frutas vermelhas maduras como amora, framboesa e groselha; e especiarias doces como cravo e canela.

Gustativo: Possui notas de madeira muito elegantes e integradas que não cobrem o seu frutado intenso.

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas com legumes, carnes assadas com temperos fortes. Carnes de caça com batatas rústicas, risoto de linguiça, massas ao funghi...

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. Produtor que elabora vinhos 100% Monastrell é considerado um verdadeiro artista e a Bodega Castaño se superou no Hécula.