



## Terroir

**País:** Espanha

**Região:** Olmiedo

**Uvas:** Monstrell, Cabernet Sauvignon e Tempranillo

## Elaboração

**Tipo:** Tinto

**Teor Alcoólico:** 13,5%

**Amadurecimento:** 12 meses

## Por Murilo

**Visual:** Vermelho rubi intenso com reflexos violáceos

**Gustativo:** Um vinho frutado e fresco, estruturado, envolvente, cheio de personalidade. Boa entrada em boca, taninos macios e final marcante.

## Serviço

**Temperatura de Serviço:** 16/18°C

**Olfativo:** Aroma de frutas vermelhas e negras como cereja, ameixa preta e amora que se integram muito bem as notas de café, chocolate amargo e tostado.

**Harmonização:** Um vinho versátil que acompanha perfeitamente carnes grelhadas de churrasco, ancho, T-bone, chorizo, carnes assadas, maminha na pressão com batatas e alecrim, vitela, cotoleta de porco, javali, cordeiro...

## Produtor

A CasaRojo nasceu em 2009 sem adega nem vinhas próprias, mas sim como um sonho. Um projecto enológico itinerante, itinerante, sem limites nem restrições familiares, mas com o desejo e a convicção de ser uma nova forma de enologia livre. Laura e eu tínhamos apenas um objetivo: ser feliz. Aproveite o que fizemos. Faça o que nos fez desfrutar. Fizemos vinhos com a casta pela qual nos apaixonamos e viajamos para o canto vinícola mais longe possível que queríamos. Soltamos a imaginação e elaboramos dez vinhos em toda a Espanha, com uvas nativas que nos mostraram os diferentes perfis de nossa riqueza vitícola. Foi assim que nasceu o THE WINE GURUS, e eles gostaram. Foi então que começou a história da CASA ROJO. Em 2015, depois de seis anos de atividade enológica frenética e aprendizado constante, voltamos sonho localizado entre a Sierra del Carche e a Sierra de La Pila, no Altiplano da região de Murcia, onde começa a segunda etapa da nossa vida.