



Viñas Bastardas 2018

Produtor: Casarojo

Elaborado com as melhores castas: Monastrell, Cabernet Sauvignon, Tempranillo e com 13,50% de álcool. Colheita manual durante a segunda quinze de setembro. Seleção dupla de uvas à chegada à adega segundo a extração do tronco. Fermentação em tanques de aço inoxidável a uma temperatura controlada de 25°C. Após a fermentação malolática no tanque, o vinho envelhece em novos barris de carvalho francês de 225 litros. Permaneceu em envelhecimento reductivo na garrafa até o seu refino. Um vinho!!!!

Terroir

País: Espanha

Região: Olmiedo

Uvas: Monastrell, 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.

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...

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou +5anos

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 ao 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.