

VINHO TINTO NATURAL 5/4 CLARET IN AMPHORA

País de Origem	Espanha	
Região	Toledo	
Produtor	Mas Que Vinos	
Safra	2021	
Castas	Tempranillo Garnacha Malvar Airén	
Temp. Serviço	14° a 18°C	
Guarda	Consumir jovem	
Harmonização	Entradas Massas Frangos Tofu	
Análises	Álcool: 13,32% Acidez: 4,30g/l	PH: 3,65 Açúcares Totais: 1,20g/l
Barrica	9 meses em ânforas de cimento em contato com as lías	
Vinificação	<p>Vinhas velhas localizadas a 750 metros de altitude, plantadas em vaso, de cultivo ecológico, manual e sem rega. Solos são de base de calcário e argila. O clima é continental.</p> <p>As 04 variedades fermentam juntas em depósitos de aço inoxidável, 50% das uvas são desengaçadas e os outros 50% com cacho inteiro. A fermentação ocorre de maneira espontânea. O vinho não é filtrado e nem clarificado.</p>	
Notas de Prova	<p>O vinho clarete é feito através da mistura de castas brancas com tintas. Neste vinho temos duas uvas tintas muito clássicas da região como a Tempranillo (também chamada nessa região de Cencibel) e a Garnacha e duas brancas, a Airén que é a variedade branca mais plantada na Espanha e a Malvar, casta rara e de pouqíssima produção.</p> <p>É um vinho de coloração cereja, com aromas cítricos, ervas, cerejas vermelhas e um toque de alcaçuz.</p> <p>Seu paladar é muito saboroso e sedutor, com taninos suaves e acidez viva. Notas de ervas selvagens, bagas vermelhas e alcaçuz são encontradas no paladar. Seu retrogosto é sedoso e fresco.</p> <p>São produzidas 4.000 garrafas deste vinho.</p>	



Cód. 11612