

## VINHO TINTO NATURAL LA CASICA DEL ABUELO

País de Origem	Espanha
Região	Alicante
Produtor	Casa Balaguer
Safra	2021
Castas	80% Monastrell   10% Syrah   10% Petit Verdot
Temp. Serviço	14 a 16 graus
Guarda	8 a 10 anos
Harmonização	Carnes vermelhas   Assados   Costela Suína   Charcutaria em geral
Análises	Álcool: 13,62% Acidez: 5,60g/l      Açúcares Totais: <1,0g/l
Barrica	10 meses em barricas velhas de 500 litros
Vinificação	As uvas para esse vinho provem da Finca Puerto de la Harina, situada aos pés da Serra Salinas. A propriedade está rodeada por 03 sistemas montanhosos que oferecem um micro clima perfeito para plantio da Monastrell  Colheita manual seguida de uma rigorosa seleção de cachos na adega, maceração pré-fermentativa a baixa temperatura com cascas e sementes por 17 dias. Fermentação malolática já nas barricas de 500 litros.

### Notas de Prova

De coloração rubi intensa o vinho apresenta aromas de frutas vermelhas e negras, como ameixas e amoras, notas balsâmicas e de ervas aromáticas, como alecrim e tomilho. Na boca tem uma entrada amigável, fresca e frutada, com taninos maduros e delicados. Sua acidez é muito equilibrada. Um vinho mediterrâneo fantástico, agradável e com final muito persistente.



Cód. 11104