Barrinhas
IMPORTADORA DE EXCELENTES VINHOS

VINHO TINTO LOS CONEJOS MALDITOS

Cód: 11608

País de Origem	Espanha
Região	Toledo
Produtor	Más Que Vinos
Safra	2022
Castas	Cencibel (Tempranillo)
Temp. Serviço	14° a 16ºC
Guarda	Consumir jovem
Harmonização	Aperitivos | Massas | Queijos Jovens | Churrascos
Análises	Álcool: 13,18% PH: 3,30 Acidez: 5,05g/l Açúcares Totais: 2,50g/l
Barrica	Fermentação malolática e estagio em 06 meses em cone de cimento
Vinificação	Vinhas 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. As uvas são colhidas manualmente entre os meses de setembro e outubro. A fermentação é espontânea através das leveduras nativas da própria uva. 50% das uvas fermantam com o cacho e 50% desengaçadas com leves pisas manuais que fazem a remontagem do mosto. Depois de 06 meses de estágio o vinho é engarrafado sem clarificar e sem filtrar.
Notas de Prova	O nome deste vinho é uma referência aos coelhos nativos da região que adoram as uvas e são tão rápidos em comê-las que deixam rendimentos baixíssimos nestes vinhedos. Este vinho feito de Cencibel (nome nativo da Tempranillo nesta região) possui coloração cereja. Seus aromas são de frutas vermelhas frescas, como cereja,mirtilo,alcaçuz e notas florais. Seu paladar é leve, suculento e com uma acidez que o deixa muito fresco.