

VINHO TINTO NATURAL TRAGOLARGO

País de Origem	Espanha
Região	Alicante
Produtor	Casa Balaguer
Safra	2021
Castas	Monastrell
Temp. Serviço	14 a 16 graus
Guarda	5 anos
Harmonização	Massas com molho vermelho Queijos média cura
Análises	Álcool: 13,81% Acidez: 4,68g/l Açúcares Totais: <1,0g/l
Barrica	Não há passagem por barrica.
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 desta casta Colheita manual em caixas de 15 kg, seguida de uma fermentação espontânea com contato das cascas muito suave, sem remontagens e com apenas uma agitação diária. Um terço das uvas fermenta com cachos inteiros, sem desengajar nem esmagar, e o restante das uvas é desengajado mas fermentam sem ser esmagadas. Tempo total de contato com as peles das uvas é de 7 dias.
Notas de Prova	De cor rubi de média intensidade, no nariz apresenta aromas delicados que lembram frutos silvestres, como amoras e framboesas, com notas balsâmicas e de alcaçuz. Depois de um tempo aberto aparecem notas de azeitona. Na boca, tem uma entrada amigável, com taninos doces e maduros. Possui boa estrutura. Com uma acidez equilibrada este vinho é muito agradável e fácil de beber.



Cód. 11102