

VINHO TINTO NATURAL GARNACHA DE LA MADRE 2018

País de Origem	Espanha
Região	Toledo
Produtor	Más Que Vinos
Safra	2018
Castas	Garnacha
Temp. Serviço	16° a 18°C
Guarda	10 anos
Harmonização	Humus Peixes Fritos Aves de caça, como codorna Pratos à base de Curry
Análises	Álcool: 11,81% PH: 3,80 Acidez: 4,62g/l Açúcares Totais: 0,60g/l
Barrica	12 meses em cones de cimento
Vinificação	<p>As uvas provém da parcela "La Madre", localizada a 750 metros de altitude. Seu clima é continental.</p> <p>A colheita ocorre no começo de outubro, de forma manual. A fermentação é em pequenos depósitos de aço inoxidável. Depois disso o vinho é transferido para os cones de cimento, onde ocorre a fermentação malolática e posterior estágio.</p>
Notas de Prova	<p>De coloração rubi, seus aromas remetem a notas cítricas, pimenta branca e rosa, lavanda, grafite e curry, entrelaçados com notas de frutas de bosque, cominho, sândalo e groselha branca.</p> <p>Seu paladar é de médio corpo, elegante e fino no primeiro ataque, marcado por sabores de frutas vermelhas ácidas, pimenta com um fundo de chá branco e matizes minerais.</p>



Cód. 11610