

CASA DE LA ERMITA ROBLE MONASTRELL-PETIT VERDOT D.O.P. JUMILLA 2019**● DESCRIÇÃO DO VINHO**

Este vinho é um exemplo singular de que a Monastrell pode ser harmonicamente enriquecida quando combinada com a Petit Verdot. No visual o Casa de la Ermita Roble mostra cor rubi escuro com reflexo granada. No nariz apresenta notas aromáticas de madeira, cacau e especiarias brancas. Na boca é fresco, frutado, tem taninos marcantes, mas agradáveis e é muito saboroso. Persistência notável. Um vinho complexo nas nuances e com um caráter marcado pelas especiarias brancas que o envelhecimento em carvalho francês lhe confere.

● ESTILO: TINTOS COMPLEXOS

São complexos no aroma e no paladar demonstram equilíbrio entre fruta e madeira. Sua acidez é muito equilibrada. Apresentam aromas de vários tipos: fruta, baunilha, tostados, café, animais, especiarias, terra e muito mais. Precisam envelhecer em garrafa para amadurecer, em quantidades de tempo que variam de vinho para vinho.

País:
Espanha

Uva:
Monastrell e Petit Verdot

Temperatura:
16°C a 18°C

Abrir e
consumir após:
60 minutos

Teor alcoólico:
14%

Corpo:

● HARMONIZAÇÃO

Carne de boi assada, Porco assado, Pernil assado ao forno, Queijo Minas Curado, Carnes vermelhas assadas, Talharim ou Espaguete com Carne, Strogonofe de carne e Parmesão.



Para uma experiência mais agradável e segura, recomendamos que deguste o vinho após uma refeição leve. Além disso, é importante manter-se hidratado, consumindo água durante e após a degustação.