

Pasanau La Morera de Monsant - 2006

Região	Priorato, Espanha
Uva	52% Garnacha Tinta / 28% Merlot / 20% Mazuelo
Safra	2006
Enólogo	Ricard Pasanau
Estágio	12 meses em barricas de carvalho de segundo ano, sendo 70% francês e 30% americano
Produção	11.000 garrafas
Características Analíticas	<p>Teor Alcoólico: 14,5%</p> <p>Fermentação Alcoólica: 20 dias</p> <p>Temperatura de Fermentação: 28-30°C</p> <p>Fermentação Malolática: 90%</p> <p>Açúcar Residual: 0,19 g/l</p> <p>Acidez Total: 5,8 g/l</p>
Características Organolépticas	Expressiva framboesa vermelha, com chocolate, mirtilos e alcaçuz, com o apoio de taninos mastigáveis e uma suculenta acidez.
Gastronomia	Vinhos de bom corpo e potente, combinando bem com assados, ensopados e churrascos.



*Fricassé de carne e cogumelos com polenta.
Jantar harmonizado Porto Mediterrâneo/Adega Brasil Delicatessen em 02/08/2012.*