

Pasanau La Morera de Monsant - 2003

Região	Priorato, Espanha
Uva	56% Garnacha tinta / 26% Merlot / 18% Cabernet Sauvignon
Safra	2003
Enólogo	Ricard Pasanau
Estágio	12 meses em barricas de carvalho de segundo ano, sendo 50% francês e 50% americano
Produção	13.000 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: 2,06 g/l</p> <p>Acidez Total: 4,6 g/l</p>
Características Organolépticas	Vinho de linda e elegante cor rubi. No nariz revela especiarias, couro, minerais e uma delicada madeira nobre. No paladar os sabores de cereja negra e groselha emergem para dar forma e corpo ao vinho, com longo e saboroso final.
Gastronomia	Vinho delicado, complexo e de longo final, que harmoniza bem com carnes delicadas, massas, frango e frutos do mar condimentados.
Prêmios	90 pontos: International Wine Cellar



Spaghetti ao molho Seleção de Sabores. Jantar em 23/09/2012.