

<http://www.bocopa.com/catalogo/tintos/laudum-monastrell-especial.html>



LAUDUM MONASTRELL

Descripción

Vino tinto de variedad autóctona, moderno y joven, con paso por barrica corta, 4 meses. ES un tipo de vino que el consumidor busca, con una variedad en alza, para clientes que saben valorar el vino moderno y afrutado.

Variedades

100% Monastrell

Catas

Color: A la vista muestra un color cereza picota muy cubierto.

Aroma: Llama la atención por su potencia aromática, destacando la fruta madura, fondos torrefactos, minerales y madera de excelente calidad.

Sabor: En boca resulta potente, sabroso y persistente, destacando por su buena estructura con taninos de la madera y fruta formando un buen ensamblaje. Retronasal cargada de aromas acompotados

Gastronomía

Es un vino actual, ideal para acompañar arroz con conejo y caracoles, gazpachos y carnes asadas.

Consumir entre 14 – 16 °.

*Prova da safra 2010 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),
22 a 24/04/2014. (1º dia)*