

Montecastro - 2007

Safra: 2007

Conteúdo: 750 (ml)

Tipo: Tinto

Elaboração

Uva: Tempranillo

Teor Alcoólico: 14%

Estágio/Amadurecimento: 18 meses em barricas (70% francesa, 25% americana, 5% do leste europeu) sendo 50% novas e 50% de segundo uso

Produção: 130.000 garrafas

Terroir

País: Espanha

Região: Ribera del Duero

Enólogo: Bertrand Erhard

Sommelier

Descrição Organoléptica: Vinho de profunda cor púrpura. Muito expressivo no nariz, lembrando frutas negras maduras, especiarias, ervas aromáticas e notas minerais, com a elegância da madeira nobre. Alia potência e elegância.

Sugestão de Harmonização: Carnes grelhadas, cordeiro e carnes de caça.

Temperatura de Serviço: Entre 16° e 18°

Premiação

- 91 pontos Robert Parker
- 90 Pontos Wine Spectator
- 92 pontos Stephen Tanzer
- 91 pontos Wine Entusiast



Anotações



(47) 3422-4228
contato@portomediterraneo.com.br
www.portomediterraneo.com.br

Quarta Avenida, 560 - Sala 302B
Centro - Bañeirão Camboriú - SC
Cep: 88330-110

*Safra 2007. Puchero espanhol.
Jantar espanhol no Bistrô Grappolo & Vino em 15/08/2014.*