



Máté Brunello di Montalcino Riserva 2008

Origem 

Produtor: Máté

País: Itália

Região: Toscana

Denominação: DOCG Brunello di Montalcino

Características Gerais

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 15,5%

Acidez Total: -

Açúcar Residual: -

Volume: 750ml

Tampa: Rolha

Castas

100% Sangiovese

Vinificação

Envelhecimento: 44 meses em carvalho Allier, 18 meses em garrafa

Descrição

Um vinho sensacional que demonstra todo o potencial do terroir de Localitá Santa Restituta, em Montalcino. Com um estilo definitivamente elegante, o vinho impressiona por sua enorme estrutura, complexidade e profundidade. Delicie-se agora ou tenha a paciência de esperar até 15 anos.



Recomendação do Oscar

"Um poderoso Brunello Riserva, imponente e elegante, pacientemente estagiado por 44 meses em carvalho Allier e mais 18 meses em garrafa. Um monumento!"

Avaliações**WINE SPECTATOR:** 93 pts

Com destacadas notas balsâmicas e de eucalipto, este tinto explode em uma base de cerejas e framboesas, com sabores de tabaco e couro. Firme e bem equilibrado, oferece um retrogosto duradouro. Delicioso e harmônico. Recomendado beber entre 2014 e 2028.

JAMES SUCKLING: 91 pts Com muita fruta madura e notas de ameixas.

Encorpado, com frutas secas e taninos aveludados. Longo e belo. Para beber ou guardar.

WINE ENTHUSIAST: 90 pts Notas de condimentos e tabaco formam a personalidade musculosa e masculina deste Brunello. Cereja, alcaçuz, condimentos, bacon defumado e groselha negra fornecem a senha dos vários anos de amadurecimento na adega que deram forma à evolução do vinho. Os mesmos aromas e sabores também incrementam a finesse e a sedosa maciez do final.**JANCIS ROBINSON:** 17 pts Cor rubi com bordas alaranjadas. Focado e com notas de ruibardo no ataque, mas muito clássico, com bela acidez e notas de cereja no paladar. Taninos compactos e boca carinhosa e elegante. Largo final, frescor e corpo mastigável com retrogosto herbáceo.

Safra 2014. Jantar 11/10/2018.