

LINEA CLÁSICA

## KAREL

## Monica di Sardegna D.O.C.



Nacido de la uva autóctona monica. Típico vino tinto de Cerdeña. Se marida tradicionalmente con entradas de tierra, a quesos de media maduración y a carne estofada.



## NOTAS DE VINO

KAREL	
<b>Terreno:</b>	Pedregoso y calcáreo
<b>Clima:</b>	Mediterráneo, con inviernos templados, lluvias moderadas y veranos cálidos y ventilados
<b>Cosecha:</b>	Cercana al quince de septiembre con 210 gr/l de azúcar
<b>Vinificación:</b>	Despalillado y prensado suave. Maceración con temperatura controlada de 24/26°C por 8 días; remontajes cada 6 horas por 10 minutos
<b>Refinamiento:</b>	En tanques de acero por 5-6 meses
<b>Embotellado:</b>	En atmósfera de azoto; tapón de corcho natural 44x26 mm
<b>Los datos analíticos:</b>	Grado alcohólico 12,5-13,5% vol., acidez total gr/l 5 en ácido tartárico, azúcar residual gr/l 2,5
<b>Características organolépticas:</b>	Color rojo rubí, con reflejos violetas, perfume intenso y fino, gusto suave, sávido, adecuadamente tánico, de medio cuerpo
<b>Emparejamientos:</b>	Delicioso si es maridado a carnes rojas asadas o carnes estofadas, quesos frescos y semi-maduros
<b>Temperatura de servicio:</b>	14/16°C
<b>Formato:</b>	37,5 cl - 75 cl