

# KAREL

## Monica di Sardegna D.O.C.



Originado do vinhedo autóctone monica. Típico vinho tinto da Sardenha. Harmoniza-se tradicionalmente com entradas de terra, queijos meia cura e carnes ensopadas.



## NOTAS DE VINHO

<b>KAREL</b>	
<b>Chão:</b>	Pedregoso e calcário
<b>Clima:</b>	Mediterrâneo, com invernos temperados, chuvas moderadas e verões quentes e ventilados
<b>Colheita:</b>	Por volta da metade de setembro com 210 g/l de açúcares
<b>Vinificação:</b>	Desengace e esmagamento suave, Maceração em temperatura controlada de 24/26°C durante 8 dias; remontagens cada 6 horas durante 10 minutos
<b>Requite:</b>	Em tanques de aço durante 5-6 meses
<b>Engarrafamento:</b>	Em atmosfera de nitrogênio; rolha de cortiça natural 44x26 mm
<b>Os dados analíticos:</b>	Teor alcoólico 12,5-13,5% vol., acidez total 5 g/l em ácido tartárico, açúcares residuais 2,5 g/l
<b>Características organolépticas:</b>	Cor vermelho rubi, com reflexos violáceos, perfume intenso e fino, gosto suave, aromático, tânico no ponto certo, de corpo médio
<b>Emparelhamentos:</b>	Delicioso se harmonizado com carnes vermelhas assadas ou carnes ensopadas, queijos frescos e meia cura
<b>Temperatura de Serviço:</b>	14/16°C
<b>Formato:</b>	37,5 cl - 75 cl