LINEA CLÁSICA

KAREL

Monica di Sardegna D.O.C.

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

NOTAS DE VINO

KAREL

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

PREMIOS:

GALERÍA: