Linha Clássica

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

KAREL

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

PRÊMIOS:

GALERIA:





