

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Boca Negra Monastrell
Vinícola	Bodegas Francisco Gomez
Safra	2007
País	Montenegro
Região	Alicante
Tipo	tinto
Castas	100% Monastrell
Teor Alcoólico	14
Maturação	14 meses em barricas de carvalho (50% francês / 50% americano)
Temperatura de Serviço	18
Guarda	15 anos
Decanter	
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Um dos vinhos de mais alta gama, de uma das mais tradicionais bodegas da Espanha. Este tinto produzido 100% com a variedade Monastrell é um show do início ao fim! A cor é um vermelho rubi muito intenso, com halos que já mostram sinais de evolução. Os aromas são muito complexos e diversificados, começando com as frutas maduras, passando por notas de café, especiarias, toques terrosos e um leve tostado. E na boca... bom, não vamos estragar toda a surpresa, não é mesmo? Só o que podemos dizer é: daqueles para beber de joelhos!"

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi com halos violáceos



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

muito complexo e intenso, com frutas vermelhas maduras, especiarias, notas terrosas e um leve tostado



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

tem um ataque suave, mas logo mostra a toda a sua estrutura, com taninos macios, ótima acidez e um final muito longo



CULINÁRIA

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO