

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Gran Allegranza Monastrell 2018
Vinícola	Hammeken Cellars
Safra	2018
País	Espanha
Região	D.O. Alicante
Tipo	tinto
Castas	100% Monastrell
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho de francês
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2028
Decanter	15 minutos
Premiações	4.2 Vivino

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Na sequência da nossa campanha Escolhas do Velho Mundo, trazemos hoje um espetacular Monastrell da D.O. Alicante.

Localizada no sudeste espanhol, a Denominação de Origem Alicante oferece as condições perfeitas para sua estrela – a Monastrell, brilhar: a altitude fica entre 400 e 700 metros; o solo é predominantemente arenoso e areno-argiloso profundo com excelente drenagem; o clima é semi-continental, com influências da umidade do Mediterrâneo e do calor do centro do país; o índice pluviométrico é de menos de 300mm/ano; enfim tudo o que uma uva que brota tarde, amadurece muito tarde e precisa de muito calor no período de amadurecimento como a Monastrell necessita para apresentar o seu melhor.

Assim como todas as últimas safras na região, a 2018 também foi classificada como “muito boa”, permitindo assim a perfeita maturação das uvas. O Gran Allegranza Monastrell é resultado de uma vinificação primorosa, consumada com uma maturação de 6 meses em barricas de carvalho francês.

Apesar de novo no Brasil, é elaborado pela ótima Hammeken Cellars, com grande participação nos mais diversos mercados do planeta.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho púrpura intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

de boa intensidade carrega ótimas frutas maduras (mirtilo, amora, framboesa negra e groselha), sustentadas por elegantes notas de tabaco, alcaçuz, chocolate meio amargo e violeta

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

sedoso, intenso, frutado e de ótima estrutura, este belo vinho traz taninos vivos e polidos com acidez moderada que secam e preenchem a boca, destaque para a geleia de frutas negras, notas de licor de cassia, baunilha e leve cravo, cacau 'belga' e sutil defumado, de final rico, macio e longo

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



CULINÁRIA

tomahawk na brasa com manteiga de bacon e papas bravas, cassoulet, janela de costela com mil-folhas de batatas mistas, risoto de linguiça campeira, tomate e especiarias, charcutaria e queijos