

CASTILLO DE JUMILLA CRIANZA

Jumilla - Espanha



 Medalha de Ouro em “Gilbert & Gaillard” 2020

A uva Monastrell é a que melhor se adapta a região, uma vez que resiste muito bem à seca e precisa de um clima quente para amadurecer. Sua concentração de fruta, açúcar e altos níveis de taninos, dão uma personalidade elegante e muito distinta aos vinhos da vinícola.

Embora Bodegas Bleda use a variedade Monastrell como a base de seus vinhos, foi introduzida outra variedade, a “Tempranillo”, com a finalidade de combinar as diferentes características.

 90% Monastrell e 10% Tempranillo

Teor Alcoólico: 14,5%

Açúcar: 2,9 g/l

Acidez Total: 70,7 mEq/l

PH: 3,74

Vinificação: As duas variedades foram colhidas em outubro, num período de 20 dias. Foram fermentadas separadamente. Em janeiro a mistura foi feita, permanecendo ali por 9 meses.

 Envelhecido em barris de “Carvalho Francês” e “Americano” durante 12 meses e 6 meses em garrafa antes de ir ao mercado.

NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor cereja.

 Rico “bouquet”, a madeira da criação está presente com lembrança de coco, baunilha, balsâmico e minerais com um fino substrato frutal.

 Paladar agradável, de corpo intenso, com taninos concentrados. Requentado, limpo e persistente.

Harmonização: Ideal com aperitivos salgados, bacalhau, salmão, ovos e atum salgado, queijos fortes e semicurado. É um excelente acompanhamento para guisados, bifes suculentos. Também combina perfeitamente com peixes com vários molhos.

 Temperatura de serviço entre 16 °C à 18 °C

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA

www.VINHOSDOMUNDO.com.br