

NOSSA DE MENADE TEMPRANILLO 2023

IGP CASTILLA Y LEÓN · ESPANHA

Viticultura natural orgânica certificada. Representa o frescor, o lado mais selvagem e jovem da variedade. vinhedos pré-filoxera, com mais de 100 anos, localizados na região de Toro, plantados no sistema tradicional de vinha em arbusto e com baixos rendimentos.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Bodegas Menade

REGIÃO

IGP Castilla y León

UVAS

Tempranillo Bodegas Menade foi fundada em 2005 pelos irmãos Sanz. Filhos de Antonio Sanz, enólogo emblemático e um dos precursores da Denominação de Origem Rueda, são a sexta geração de uma família dedicada ao vinho.

TEOR ALCOÓLICO

14%

SERVIÇO

12 °C a 16 °C

DISPONÍVEL

750ml

HARMONIZAÇÃO

massas, queijos, carnes, aves, risotos,

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita manual e uvas cuidadosamente selecionadas
- ◆ Fermentação em tanques de aço inoxidável, com temperatura controlada com aproximadamente 20% de cachos inteiros. A fermentação alcoólica e malolática é espontânea, ou seja, ocorre com as leveduras e bactérias nativas do vinho.
- ◆ estabilização a frio
- ◆ engarrafamento

NOTAS DE PROVA

Cor. Rubi intenso e profundo, com reflexos violáceos,
Aroma. intensidade média a média-alta, franca e expressiva. Frutas vermelhas e negras frescas (cereja, framboesa, ameixa) dominam o primeiro plano, seguidas por notas florais sutis. Camadas herbais e especiadas — pimenta preta, ervas — surgem ao fundo, com leve traço mineral que aporta identidade e frescor.

Sabor. de médio corpo, com ataque suculento e textura fluida. Taninos finos e bem integrados sustentam a fruta, enquanto a acidez vibrante confere dinamismo e equilíbrio. Final médio a longo, fresco, frutado e levemente especiado, convidando a mais um gole.