



SITE

ADEGA

92

PONTOS

WINEENTHUSIAST

BEST
BUY

WINEENTHUSIAST

90

PONTOS

PARAJES DEL VALLE MONASTRELL 2020

As uvas com que são produzidos os vinhos Parajes del Valle Monastrell ecológico provem de vinhedos localizados a 600 – 700 metros de altitude, com solo franco arenoso calcário, sem irrigação, com a variedade Monastrell. Cepas de entre 15 – 30 anos, que produzem uvas equilibradas, de perfeita acidez e com perfeita maturação. Aproximadamente 65 hectares somam as parcelas destinadas a elaborar este vinho, com um rendimento de 2000-3000 kg/h. As parcelas são supervisionadas pela enóloga Maria Jover junto aos viticultores, para garantir a máxima qualidade, seguindo sempre uma viticultura tradicional e orgânica, danificando a uva o menos possível. A fermentação alcoólica e malolática ocorre em tanques de concreto, aportando ao vinho uma expressão única, melhorando durante o inverno a estabilização com a mínima intervenção. O resultado é um vinho frutado, com a expressividade e frescura da próprio terroir.

FICHA TÉCNICA

Produtor: Parajes del Valle

Prática: Orgânico

País / Região: Espanha, Jumilla – Murcia

Blend / Varietal: 100% Monastrell/Mourvedre

Amadurecimento: Com passagem por tanques de concreto

Grad. alcoólica: 13%

Código de barras: 8423110755530

PARAJES DEL VALLE
Monastrell
Jumilla D.O.P.
750ml. 13% Vol.



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Coloração vermelho rubi, com uma explosão de frutas silvestres maduras como amora, framboesa e cereja negra. O aroma é preenchido por notas de especiarias como um licor de anis com cereja. Em boca é de médio corpo, com boa acidez, taninos de média intensidade e final de boca pedindo outro gole.

Um Monastrell diferente, menos extraído e mais fresco que a média oferecida pelo mercado. É notável a preocupação em fazer algo distinto e relevante para o estilo da região.

Gabriel Raele

Melhor Sommelier de Vinho de São Paulo
2018 eleito pela ABS – SP (Associação Brasileira de Sommeliers)
2019 eleito pela GoWhere Gastronomia

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Com toda a intensidade de fruta deste vinho, receitas que tenham algum processo de cura com especiarias seriam aliadas dele a mesa. Uma copa, Jamon ou um barbecue americano de costela de porco.

Temperatura de serviço para tintos leves, entre 15° e 17° C. É a sensação da garrafa fresca na mão com 1 hora de geladeira se não tiver adega.

