

Monterío Tinto 2016

Vino de la Tierra de Castilla

Situación de la Finca: La Mancha.

Variedad: 100% Tempranillo.

Rendimiento: 6500 kg/Ha.

Altitud: 790 m.

➤ Vinificación:

Fermentación en depósitos de acero Inox durante 10 días.

➤ Nota de Cata:

Visual: Limpio, brillante, de capa media y ribete rubí.

En nariz: Agradable, notas de frutos rojos y del bosque.

Gusto: En boca tiene buen paso. Correcta acidez.

Final: Final medio, muy frutal.

➤ Maridaje Sugerido:

Muy bueno con cualquier tipo de carne y patatas a la brasa. Pescados y mariscos a la marinera. Quesos de media curación y postres con frutas del bosque. Bueno con arroces y todo tipo de pastas. Muy bueno con alubias y purés en general.

Temperatura de Servicio: 12-15° Celsius / 54-59° Fahrenheit.



Datos Analíticos	
Grado Alcohólico: 13.17 (%)	Acidez Total: 5,64 g/l ac. tart.
Acidez Volátil: 0,52 g/l ac. acet.	Azúcares Residuales: 2,1 g/l.