

CASA ROJO

MACHOMAN 2020

I.G.P. Tierra de Murcia

La Monastrell proviene da diversi vigneti estremamente aridi (sette parcelle per un totale di 40 ettari) situate a diverse altitudini ed esposizione tra La Zarza e La Raja, ai piedi del Parco Naturale di La Sierra de La Pila, negli altopiani della Regione di Murcia.

Alla vista si presenta di un bel colore rosso ciliegia intenso e brillante ricoperto da toni blu e viola, di media intensità.

Al naso è unico, spiccano note balsamiche e mentolate con sentori di rosmarino, timo, lavanda e pino, puro riflesso del terroir. Frutta rossa matura come prugne, more cotte, mirtili e ribes nero in una lussuosa confezione di cioccolato affumicato e fondente, tostato e spezie con sentori di minerali e tabacco.

Al palato il vino è carnoso, e molto rotondo, ma allo stesso tempo fresco, balsamico e con un palato setoso ed equilibrato ed un finale tipico dei grandi vini grazie alla nobiltà dell'invecchiamento in grandi barrique.



REGIONE VINICOLA

Jumilla, Murcia

ANNATA

Eccellente



VARIETÁ

Monastrell 90% Syrah 5% Petit Verdot 5%

INFORMAZIONI TECNICHE

12 mesi di barrique da 500 e 225 L.
15% affina in anfore di terracotta (12 mesi)



ANALISI TECNICA

Vol: 14% • Ph: 3.8
Zuccheri: 4 g/L • Acidità totale: 5,4 g/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18°

