ACQUISTATO IL .....

La Quinta Milonga Monastrell 2020



Uve Monastrell in purezza

Iniziamo dalla DO, ossia dalla denominazione di origine di questo rosso proposto da La Quinta. Si tratta di un vino di Jumilla, una regione che si estende a Nord della Murcia, nella parte meridionale della Spagna che guarda verso il mar Mediterraneo. Un'area piuttosto calda dove il Monastrell si trova benissimo. E La Quinta Milonga è prodotto proprio con questa uva in purezza, proveniente da vecchi vigneti di 40 anni e affinato in botti di rovere francese e americano per soli quattro mesi. Un vino fresco e immediato, perfetto per essere consumato, con soddisfazione, entro pochi anni dalla vendemmia. Rosso rubino di bella vivacità, al naso rivela immediatamente aromi di more mature e liquirizia, con note di vaniglia e spezie, derivanti dal passaggio in rovere. In bocca è elegante, di buon corpo e dotato di una rinfrescante acidità. Perfettamente bilanciato in tutte le sue componenti, questo rosso presenta una piacevole trama tannica che lo rende perfetto abbinamento di carni alla griglia. Buona la struttura e la persistenza che prolunga per diversi minuti il piacere di ogni sorso.

La Quinta è genuina passione per il vino. Passione e rinnovamento che passano attraverso il cosiddetto "Proyecto Revolución del Vino". Rompere i cliché. Dari vita a vini importanti ma moderni e disinvolti. Per farlo, vengono selezionate le uve più rappresentative di ogni denominazione d'origine del territorio spagnolo. Dal Tempranillo nella Ribera del Duero, al Verdejo in Rueda, e al Monastrell per Jumilla. Da ogni territorio provengono vini che, pur mantenendo un profondo legame con la tradizione, risultano comunque moderni e attuali. Vini che viene voglia di condividere ovunque e in qualsiasi momento. La rivoluzione del vino è iniziata.

La Vigna

Terreno	
Esposizione	Nord
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Spagna
Uve	100% Monastrell
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne
Vinificazione	Invecchiato per 4 mesi in barrique francesi e americane. Vitigni di oltre 40 anni.
Sensazioni	Aromi di more mature e liquirizia, con note di vaniglia e spezie donate dal passaggio in rovere. Al palato è gustoso ed elegante, di buon corpo e con una rinfrescante acidità che lo rende particolarmente bilanciato. Strutturato con tannini maturi e piacevoli. Al palato spiccano le bacche, le more e la liquirizia, con note vanigliate e speziate. Lungo retrogusto di rovo maturo.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821