ACQUISTATO IL .....

"Minami Haru" Tierra de Murcia IGP 2024 2024

Rosato della Murcia



16.000 bottiglie. Non una di più. E' questa la produzione di questo rosato della Murcia, proposto da Casa Rojo. Nasce da una lavorazione di uve Monastrell in larga maggioranza e Garnacha per la parte restante. Frutto di una tecnica particolare, il salasso, che viene usata per produrre contemporaneamente vini rossi di maggior corpo e rosati ricchi di frutto. In questo caso i vigneti di provenienza delle uve sono tutti ubicati attorno alla cantina e vengono raccolte a piena maturazione, con un'accurata selezione dei grappoli migliori. Alla vista si presenta di colore rosa salmone tenue, con abbondanti lacrime sottili. Al naso rivela un bouquet intenso e persistente, con note di frutti rossi e fiori bianchi, accompagnate da sentori di pesca. In bocca, infine, grazie al suo affinamento sui lieviti, stupisce per la setosità, con aromi ben riconoscibili di fragola e agrumi. Vino ampio e persistente, è super piacevole e facile da abbinare. Fin dal momento dell'aperitivo, accompagna bene sia piatti a base di pesce che di carne. Perfetto anche con la pizza.

"A Casa Rojo concepiamo il processo creativo della produzione vinicola come un'esplorazione della qualità intrinseca delle nostre uve vendemmiate manualmente, caratteristiche di terroir unici, esaltate dal clima e attentamente coltivate da professionisti che le amano". Basterebbe forse questa dichiarazione di intenti a capire che quella di Casa Rojo non è la solita azienda vinicola sorta negli ultimi anni, sulla base di chissà quale business plan. Casa Rojo è piuttosto un progetto creativo di "wine design", portato avanti da un eterogeneo team di ragazzi e le ragazze, i Wine Gurus. Nascono così prodotti non solo buoni da un punto di vista tecnico ma anche all'avanguardia in ambito di marketing e comunicazione, con etichette che difficilmente passano inosservate. Vini moderni che ben rispecchiano l'enorme valore di una terra, la Spagna, che in questi ultimi anni ha saputo valorizzare al meglio il proprio vigneto.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Murcia
Uve	83% Monastrell 17% Garnacha
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Uve provenienti da vigneti situati intorno alla cantina. Mosto dal salasso delle uve macerate a freddo per una maggiore estrazione di aromi, la macerazione dura tra le 4 e le 8 ore, poi viene effettuato un continuo movimento delle fecce per aumentarne il volume in bocca.
Sensazioni	Alla vista si presenta di colore rosa tenue fior di pesco, con abbondanti lacrime di strato sottile. Naso intenso e persistente dove le note di frutti rossi sono avvolte da fiori bianchi e sentori di pesca. In bocca il suo affinamento sui lieviti si manifesta in modo evidente, donando al vino una setosità e una complessità che integra alla perfezione fragola e agrumi. Vino lungo e persistente al palato con un finale intenso.

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