



ACQUISTATO IL

"MMM Machoman" Monastrell 2019 Vino de la Tierra de Castilla

La Monastrell Perfecta... Existe



Macho Man Monastrell, o meglio MMM. Questo rosso "caliente" spagnolo non ha certo bisogno di troppe spiegazioni. E' un vero campione di potenza, grazie alla particolare selezione di uve Monastrell provenienti da 7 cru del Paraje de La Raja, tra le montagne di El Carhe e La Pila. Qui la particolare natura dei terreni, unite a un clima secco, all'altitudine e alle temperature estreme, garantiscono un periodo di maturazione più lungo che si traduce in un'incomparabile freschezza ed eleganza delle uve. Ne deriva un vino maturo, complesso ed elegante. Di colore rosso granato, al naso spiccano le note balsamiche e mentolate, insieme a quelle di frutti rossi maturi, come prugne e more, sentori di liquirizia e mandorle tostate. Su tutto, però, è facile distinguere anche note di erbe aromatiche, come rosmarino, timo e lavanda. In bocca mostra una meravigliosa freschezza ed eleganza, oltre a un finale lunghissimo, tipico dei grandi vini. La Monastrell Perfecta... existe.

"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 Sud

Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Rosso Fermo Secco DOC

Provenienza Spagna

Uve 100% Monastrell

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Raccolta a mano in cassette da 15 kg nella seconda metà di Settembre. Blend dell'annata 2019, una parte del vino fermenta in fudres di rovere francese da 11.000 litri poi 6 mesi in botti di rovere francese da 240 e 450 litri, con un 15% delle precedenti annate afnate per oltre un anno in anfore di terracotta.

Sensazioni Di colore rosso granato. Al naso spiccano le note balsamiche e mentolate, insieme a quelle di frutti rossi maturi (prugna, more) sentori di liquirizia e mandorle tostate. Aromi che rispecchiano il terroir, con ricordi di erbe selvatiche (rosmarino, timo, lavanda). In bocca mostra una meravigliosa freschezza ed eleganza con quel passo equilibrato e un fnale tipico dei grandi vini.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821