

NOSSA DE MENADE

RUEDA · ESPANHA

Tinto fresco e frutado, de viticultura natural orgânica certificada, pensado para ser apreciado sem complexos. Elaborado com Tempranillo de vinhedos pré-filoxera com mais de 100 anos, na região de Toro, plantados no sistema tradicional em arbusto e de baixos rendimentos. A vinificação emprega cerca de 20% de cachos inteiros, com fermentação alcoólica e malolática espontâneas, conduzidas por leveduras e bactérias nativas do vinho. De cor rubi intensa e profunda com reflexos violáceos, traz aromas francos de frutas vermelhas e negras frescas (cereja, framboesa, ameixa), notas florais sutis, camadas herbais e especiadas. De médio corpo, ataque suculento, taninos finos e acidez vibrante, com final fresco e levemente especiado.

TIPO
Vinho TintoPRODUTOR
MenadeUVAS
TempranilloSAFRA
2023TEOR
ALCOÓLICO 13%
SERVIÇO 12 - 16°CDISPONÍVEL
750 mlHARMONIZAÇÃO
massas, queijos, carnes,
aves, risotos,

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita manual e uvas cuidadosamente selecionadas;
- ◆ Fermentação em tanques de aço inoxidável, com temperatura controlada com aproximadamente 20% de cachos inteiros. A fermentação alcoólica e malolática é espontânea, ou seja, ocorre com as leveduras e bactérias nativas do vinho.
- ◆ estabilização a frio;
- ◆ engarrafamento;

NOTAS DE PROVA

Cor: Rubi intenso e profundo, com reflexos violáceos,

Aroma: intensidade média a média-alta, franca e expressiva. Frutas vermelhas e negras frescas (cereja, framboesa, ameixa) dominam o primeiro plano, seguidas por notas florais sutis. Camadas herbais e especiadas — pimenta preta, ervas — surgem ao fundo, com leve traço mineral que aporta identidade e frescor.

Sabor: de médio corpo, com ataque suculento e textura fluida. Taninos finos e bem integrados sustentam a fruta, enquanto a acidez vibrante confere dinamismo e equilíbrio. Final médio a longo, fresco, frutado e levemente especiado, convidando a mais um gole.