

Maigmó



Maigmó es un vino tinto dulce elaborado únicamente con uvas de la variedad Monastrell. Se trata de un viñedo ubicado en las laderas del Parque Natural del Maigmó, a 600 metros sobre el nivel del mar y un microclima marcadamente mediterráneo. Vins del Comtat recupera así unas viñas con casi 60 años de historia de una variedad típicamente alicantina y que se está afianzando como una de las variedades de moda: la monastrell. Además de sus fantásticas cualidades aromáticas, se ha demostrado que la variedad Monastrell es una de las uvas más saludables del mundo por su alto contenido en resveratrol, poderoso antioxidante muy beneficioso para prevenir enfermedades cardiovasculares. El equipo de enólogos de Vins del Comtat ha creado un tinto dulce suave, muy aromático y no empalagoso que ha sido envejecido durante 4 meses en barricas de roble francés de los bosques de Allier.

Cereza suave brillante y limpio. En nariz es amplio, intenso y goloso, con marcados aromas a granada, fresa, mora y aceitunas negras con un fondo de cacao, torrefactos y balsámicos. En boca es fresco, ligero y no empalagoso reproduciendo los aromas de la fase nasal. Tiene un paso suave, aterciopelado con un final cálido y persistente.



VARIETADES: 100% Monastrell
CRianza: 4 meses en roble americano y FRANCÉS
ORIGEN: Montaña Alicantina
GRADUACIÓN: 14°
ACIDEZ: 6 expresada en ácido tartárico.
TEMPERATURA DE SERVICIO: 10°

