

# CONDESA DE LEGANZA TEMPRANILLO

O Condesa de Leganza Tempranillo é uma autêntica expressão da rica tradição vinícola da Espanha, especialmente da emblemática região de La Mancha. Parte da renomada Bodegas Leganza, que integra o prestigiado grupo Faustino, este vinho reflete a dedicação inigualável à produção de vinhos de alta qualidade, valorizando as características únicas e o terroir das uvas espanholas.



Terra de Castilla - Espanha



Tempranillo



Fermentação controlada a 27 °C.



Envelhece 4 meses em barrica americana.

## ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho rubi.



Aroma amplo e intenso. Toque de fruta madura, aparecem notas de barrica.



Apresenta boa estrutura em boca, com marcada acidez. Agradáveis lembranças de tostados, frutos secos e nota de café ao final.



Temperatura de serviço entre 12°C a 15°C.



Qualquer tipo de carne e batatas na brasa. Peixes e mariscos marinados. Queijos de media cura e postres com frutas do bosque. Bom com risoto e todo tipo de massas.

## ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13%

Açúcar: 2,10 g/l

Acidez Total: 5,59 g/l

PH: 3,49



Acesse o QR CODE  
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA  
**VINHOS do MUNDO**