

875m FINCA CARBONERA TEMPRANILLO TINTO DE ALTURA

O Coto de Rioja foi fundado em 1970. O Coto de Rioja é hoje uma soma de 12 vinícolas independentes especializadas. Cada um, em sua função, produzindo vinhos únicos e de alta qualidade. Uma vinícola que graças ao espírito inovador e não conformista de sua equipe, possui a mais ampla gama de vinhos brancos, e com uma filosofia em seus vinhos tintos que respeita o estilo clássico do envelhecimento do barril que tornou a Rioja uma referência mundial.



Rioja - Espanha



Tempranillo



O tempranillo procede da Finca Carbonera, o processo inicia com a colheita manual das uvas Tempranillo da Finca Carbonera. Durante o processo de fermentação alcoólica, extrações suaves ocorrem para dar prioridade ao delicado componente aromático da uva. Depois da fermentação alcoólica ocorre a fermentação malolática em barrica, com o intuito de buscar a perfeita integração dos taninos.



Envelhece 9 meses em barricas novas de carvalho francês e americano.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor rubi intenso com borda telha.



Fresco, com delicado aroma de cereja e frutas vermelhas, combinados com moka e cacau.



Na boca é encorpado e elegante, com um largo final balsâmico.



Temperatura de serviço entre 16°C a 18°C.



Ideal para carnes vermelhas, queijos curados e frios.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13%



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO