

Um vinho que sussurra verdades em cada gole, em toda conversa que acontece ao redor de uma taça.



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