

# CONDE DE LOS ANDES TINTO

## RIOJA



### SOBRE ESTE VINHO

Conde de los Andes Tinto 2013 da Bodegas Ollauri representa uma atualização histórica com cor vermelha cereja intensa, aromas explosivos de frutos vermelhos e um paladar estruturado. A adega ostenta as maiores e mais antigas caves em Rioja, produzindo este Tempranillo com acidez ideal e vinhas de 50 anos.

### NOTAS DE PROVA

Cor vermelha cereja intensa, aromas explosivos de frutos vermelhos, ameixas maduras, arbustos de sub-bosque. Paladar estruturado, muito fresco, final persistente. Sabor sério mas muito bebível.

### VINIFICAÇÃO

Fermentado por 21 dias em tanques de aço inoxidável com remontagens diárias para maior extração. Envelhecido por 14 meses em barricas de carvalho francês e 12 meses na garrafa.

### PRODUTOR

Bodegas Ollauri

### PAÍS

Espanha

### REGIÃO

Rioja

### CLASSIFICAÇÃO

Reserva

### ENVELHECIMENTO

14 meses em barricas de carvalho francês e mais 12 meses na garrafa

### TIPO DE SOLO

Argila-calcário

### TEOR ALCOÓLICO

14% vol.

### COLHEITA

2013

### VARIEDADES DE UVA

100% Tempranillo

### COR

Tinto

### ESTILO

Tranquilo

### AROMAS

Frutos vermelhos, ameixas maduras, arbustos de sub-bosque

### HARMONIZAÇÕES

Pratos de massa e arroz com sabores fortes, enchidos ibéricos, queijos curados, carnes assadas e grelhadas, guisados de carne, caça, sobremesas

### TEMPERATURA DE SERVIÇO (°C)

16-18