

TINTO

RIOJA



SOBRE ESTE VINHO

O Conde de los Andes Tinto 2013 é um vinho Rioja estruturado e fresco com aromas explosivos de frutos vermelhos e ameixas maduras. Produzido pela lendária adega com as maiores e mais antigas caves em Rioja, exhibe um equilíbrio perfeito entre acidez e frutuosidade.

NOTAS DE PROVA

Cor vermelha cereja intensa, riqueza aromática explosiva, paladar estruturado, final persistente. Sabor sério, mas muito bebível.

VINIFICAÇÃO

Fermentado durante 21 dias em tanques de aço inoxidável com remontagens diárias para extração e intensidade de cor. Envelhecido em barricas de carvalho francês e garrafa por um total de 26 meses.

PRODUTOR

Conde de los Andes

PAÍS

Espanha

REGIÃO

Rioja

CLASSIFICAÇÃO

Reserva

ENVELHECIMENTO

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

TIPO DE SOLO

Argilo-calcário

TEOR ALCOÓLICO

14% vol

COLHEITA

2013

VARIEDADES DE UVA

100% Tempranillo

COR

Tinto

ESTILO

Tranquilo

AROMAS

Frutos vermelhos, Ameixas maduras, Matagal

HARMONIZAÇÕES

Massas, Pratos de arroz, Enchidos ibéricos, Queijos curados, Carnes assadas, Carnes grelhadas, Ensopados de carne, Ensopados de caça, Sobremesas

TEMPERATURA DE SERVIÇO (°C)

16-18