

CONDE DE LOS ANDES TINTO

DOCA RIOJA



SOBRE ESTE VINHO

Conde de los Andes Tinto 2016 é um vinho vibrante de Rioja da Muriel, que mostra a essência de vinhas de Tempranillo com 50 anos. Com um clima mediterrânico e solos argilo-calcários, oferece aromas explosivos de frutos vermelhos e ameixas maduras. Envelhecido em carvalho francês, apresenta um paladar estruturado com um final persistente, perfeito para harmonizar com sabores intensos.

NOTAS DE PROVA

Cor vermelha cereja brilhante, aromas explosivos de frutos vermelhos e ameixas maduras. Paladar estruturado, fresco, com um final persistente. Suculento e agradável retrogosto.

VINIFICAÇÃO

Colheita manual em outubro, 21 dias de fermentação em tanques de aço inoxidável, 14 meses em barricas de carvalho francês e 12 meses em garrafa.

PRODUTOR

Muriel

COLHEITA

2016

PAÍS

Espanha

VARIEDADES DE UVA

100% Tempranillo

REGIÃO

Rioja

COR

Tinto

CLASSIFICAÇÃO

Reserva

ESTILO

Tranquilo

ENVELHECIMENTO

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

AROMAS

Frutos vermelhos, Ameixas maduras, Vegetação mediterrânica

TIPO DE SOLO

Argilo-calcário

HARMONIZAÇÕES

Massas, Arroz, Enchidos ibéricos, Queijos curados, Carnes assadas e grelhadas, Costeletas de borrego, Ensopados de carne, Pratos de caça

TEOR ALCOÓLICO

14.5% Vol.

TEMPERATURA DE SERVIÇO (°C)

18