

Janeiro 2019



## Paco Vintage - 2013

Produtor: Paco & Lola

Diz o ditado “Não se julga um livro pela capa” mas amiúde a tendência é a de julgar-se um vinho pelo rótulo. Então, neste quesito, o Paco é um tinto de rótulo “fashion” que confirmou as expectativas. Trata-se de um tinto gostoso, que pode ser bebido sozinho ou como acompanhamento de aperitivos, massas, tapas e carnes marmorizadas.

### Terroir

**País:** Espanha

**Região:** Navarra

**Uva:** Variedade de 50% de Tempranillo e 50% de Garnacha.

### Elaboração

**Tipo:** Tinto

**Teor Alcoólico:** 14%

**Amadurecimento:** 2 Meses em barricas de carvalho Francês

### Por Murilo Azevedo

**Visual:** Cor vermelho rubi.

**Olfativo:** Boa intensidade com notas de frutas vermelhas (groselha madura e amora) e notas florais, violetas e um final mineral muito agradável.

**Gustativo:** Paladar quente com notas de cereja em licor, floral e balsâmico retro nasal.

**Harmonização:** Ideal para acompanhar refeições orientais, atum, sanduíches de pastrami, rosbife, parma e carnes vermelhas.

### Serviço

**Temperatura de Serviço:** 14/16°C

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber

### Tempranillo

Feito com uvas Garnacha e Tempranillo de vinhas de 25 anos localizadas a 450 metros acima do nível do mar em um solo de argila e pedras. Originária do norte da Espanha, também é muito cultivada pelos vizinhos Portugueses, onde geralmente é conhecida como “Aragonês”, ou “Tinta Roriz” na região do Douro. Na Itália, às vezes aparece com o nome de “Negretto” e, dentro da Espanha, recebe vários sinônimos, como “Ull de Lebre”, “Cencibel”, “Tinta del Toro” e “Tinta del País”. Tempranillo leva este nome da palavra espanhola “temprano”, que significa “cedo”, e é a sua maior vantagem por amadurecer rápido.