



VENTA MAZARRÓN 2010

Bodegas del Cenit elabora este delicioso Tempranillo com uvas de vinhedos muito antigos, alguns com 80 anos de idade na região de Toro. Rico e concentrado, com muita fruta e um sutil toque de carvalho, é um tinto de grande aptidão gastronômica. Este empolgante exemplar de 2010 foi apontado como "umas das melhores compras da Espanha" pela The Wine Advocate de Robert Parker.

Detalhes

Conteúdo 750ml **Tipo** Tinto

Elaboração

Uva 100% Tempranillo
Teor Alcoólico 14%
Amadurecimento 8 meses barricas de carvalho francês e americano
Safra 2010

Terroir

País Espanha
Região Toro
Produtor Bodegas Del Cenit

por Murilo Azevedo

Visual Vermelho rubi intenso
Olfativo Aromas de frutas negras, ameixa e mirtilo, frutas passadas, tabaco, nós moscada e defumado
Gustativo Estruturado, boa acidez, taninos integrados na madeira, evolui muito na taça!
Harmonização Carré de cordeiro, filet chateaubrian com brie, Massas com molho fungui ou ragu de costela. Vitela, risoto de linguça e queijos de massa dura

Serviço

Temperatura de Serviço 14/16°
Decanter: 1 hora
Estimativa de Guarda Pronto pra beber ou mais 5 anos

TEMPRANILLO

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.