



## 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.