



RESERVA

Escorihuela Gascon Tempranillo 2015

Degusta club

Quando a mais espanhola das uvas – a Tempranillo - chegou a Mendoza, ganhou sotaque argentino. E este vinho tinto consegue captar a diferença da uva nas duas nacionalidades. Começando com a cor rubi escura, marca do trato argentino em barricas de carvalho, e depois das frutas vermelhas maduras, que vão desde o nariz até o fim de boca. É um vinho intenso e de boa concentração, mas fácil de agradar.

Ficha Técnica

Conteúdo	750ml	Tipo	Tinto
Terroir			
País	Argentina		
Região	Mendoza		
Produtor	Bodegas Escorihuela Gascón		
Safra	2015		
Elaboração			
Uva	100 % Tempranillo		
Teor Alcoólico	13%		
Amadurecimento	4 meses em Barril de Carvalho		
Por Murilo Azevedo			
Visual	Rubi escuro		
Olfativo	Frutas vermelhas maduras, Ameixa, framboesa, morango e amoras		
Gustativo	Corpo médio, boa estrutura, taninos em equilíbrio, bom final de boca		
Harmonização	Parrilada argentina, maminha com vegetais assados, steak a poivre, filé à parmegiana ou massa com molho à bolonhesa		
Serviço			
Tempranillo			

Serviço

Temperatura de Serviço	16/18º	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
Estimativa de Guarda	Pronto para beber	