



RESERVA



## SENDA 66 Tempranillo 2013

Os aromas deste vinho se abrem em um sedutor buquê floral, com notas de frutas vermelhas maduras, como cereja, alcaçuz, bolo de frutas e casca de laranja. Um vinho que é puramente Tempranillo, no paladar mostra mais uma vez as cerejas e notas de café. É macio e suculento, com finos taninos que se equilibram de maneira elegante à acidez. Os vinhedos que deram origem a este vinho estão localizados em uma região extremamente quente e seca da Espanha, com solos que misturam xisto e rochas, que ajudam a reter a água. O resultado é a concentração de aromas e sabores e a produção de vinhos vigorosos e gastronômicos. Muito bom!!

### Ficha Técnica

**Conteúdo** 750ml **Tipo** Tinto

### Terroir

**País** Espanha  
**Região** La Mancha  
**Produtor** La Candelaria  
**Safra** 2013

### Elaboração

**Uva** 100% Tempranillo  
**Teor Alcoólico** 14%  
**Amadurecimento** 8 meses em barricas de carvalho francês

### Por Murilo Azevedo

**Visual** Vermelho rubi-violáceo  
**Olfativo** Frutas vermelhas maduras, frutas cristalizadas, alcaçuz e um fundo de toffé  
**Gustativo** Intenso, frutado, tanino e acidez em equilíbrio, mostrando um final de café  
**Harmonização** Fraldinha, Filé mignon na manteiga, Bruscheta de parma, lasanha, risotos, lanche de carne louca e filé ao molho funghi

### Serviço

### La Candelaria

**Temperatura de Serviço** 16/18°  
**Estimativa de Guarda** Pronto ou + 2/3 anos

Havia na região de La Mancha uma minúscula cooperativa de produtores que brigavam pela sobrevivência frente às grandes empresas que surgiam pelo cultivo da tão conhecida Tempranillo. Mas esses produtores tinham vantagem competitiva enorme: a proximidade dos vinhedos mais antigos da região. Em busca do desenvolvimento tecnológico, quatro pequenas vinícolas se juntaram criando as Bodegas La Candelaria e passaram a dividir o custeio dos equipamentos, ao mesmo passo em que melhoravam a qualidade de seus vinhos. Tanto vigor é algo que se sente nos vinhos da La Candelaria, principalmente depois que ganharam reconhecimento internacional