



AGED IN OAK BARRELS 2018

Produtor: Real Compañía de Viños

Produzido com a uva tempranillo da região de Manchuela, ao leste de La Mancha. Jovem, fresco e frutado com uma leve presença de madeira. Muito equilibrado e fácil de beber, é uma ótima compra. Um excelente tempranillo, versátil, para harmonizar tanto com tapas de presunto ibéricos até com carnes grelhadas.

Terroir

País: Espanha

Região: Castilla y León

Uva: 100% Tempranillo

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14%

Amadurecimento: Parte do vinho estagia em barris de carvalho por 6 meses.

Por Murilo

Visual: Um vinho de cor vermelha cereja com tons em violeta e reflexos em rubi

Gustativo: Boa estrutura na boca, com mix de frutas vermelhas e final longo.

Olfativo: No nariz frutas vermelhas como amoras e ameixas secas pela passagem por madeira, somados a um toque floral de violeta e alcaçuz

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

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.