



**RESERVA**  
sabor

Degusta  
club



## MARQUÉS DE ALDAZ 2014

Uma verdadeira pechincha, o Marqués de Aldaz tinto é elaborado com uvas Garnacha de vinhas de 80 anos de idade combinadas com Tempranillo e Merlot. O tinto é vinificado sem madeira, para preservar toda a exuberância da fruta. Um saboroso achado!

### Ficha Técnica

**Conteúdo** 750ml **Tipo** Tinto

### Terroir

**País** Espanha

**Região** Navarra

**Produtor** Marqués de Aldaz

**Safra** 2014

### Elaboração

**Uva** 35% Tempranillo, 30% Merlot e 35% Garnacha

**Teor Alcoólico** 13,5%

**Amadurecimento** Fermentação tradicional em tanques de aço inoxidável

### Por Murilo Azevedo

**Visual** Rubi intenso brilhante com tons violeta

**Olfativo** Frutas vermelhas e negras, toques florais e um final de alcaçuz

**Gustativo** Elegante, médio corpo, equilibrado, gastronômico

**Harmonização** Carnes de caça, presunto ibérico, hambúrguer, pizza de calabresa

### Da uva Garnacha

#### Serviço

**Temperatura de Serviço** 14/16º

**Estimativa de Guarda**  
Pronto para beber  
Ou  
+5anos

Originária do sul da França, mas também é muito cultivada na Espanha, onde recebe o nome de Garnacha, ou Garnatxa se for na Catalunha. Na Itália, mais especificamente na Toscana, ela recebe o nome de Alicante, que não é a Alicante Bouschet encontrada em Portugal. CLIMA: Não é tão famosa como parece, mas se trata de uma das uvas mais cultivadas no mundo todo. Adapta-se muito bem nos blends com as uvas Syrah e Mourvedre!