



Heredad de Loza

Produtor: Viñas y Bodegas La Mancha

Produzido com a uva tempranillo da região de La Mancha. Jovem, fresco e frutado sem 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, sanduíches e pizzas.

Terroir

País: Espanha

Região: La Mancha

Uva: 100% Tempranillo

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13%

Amadurecimento: tanques de inox, sem madeira para preservar a fruta

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 com boa acidez.

Olfativo: No nariz frutas vermelhas como morango, framboesa e cerejas, somados a um toque floral de violeta e alcaçuz

Harmonização: Harmoniza muito bem com vários tipos de risotos, massas e carnes. Um vinho que vai muito bem com aperitivo, pizzas e sanduíches.

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.