

Junho 2018



"A riot of juicy and bright red cherries, mulberry, cloves & sweet spice."

Sexy and silky smooth, this is everything you want in a Spanish tempranillo."



Viña EGÜIA - 2014

Produtor – Bodegas Muriel

Este tinto é a porta de entrada para conhecer o estilo marcante dos vinhos da Muriel, seu estágio envelhecendo na madeira é breve e o aroma de fruta vermelha, típica da Tempranillo, é muito presente.

Terroir

País: Espanha

Região: D.O Rioja

Uva: 100% Tempranillo

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13,5%

Amadurecimento: em barricas de carvalho por 4 meses.

Por Murilo

Visual: vermelho rubi intenso

Gustativo: Estruturado, elegante, equilibrado, persistente, fácil de beber.

Olfativo: frutas vermelhas como morango, framboesa, cereja e groselha, com notas de frutas secas e um fundo de côco

Harmonização: tábua de frios, presunto ibérico, carnes assadas e grelhadas, massas ao molho vermelho, pizzas, sanduiches de carne louca...

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.