



RESERVA



Vega del Castillo Tempranillo 2012

Vega del Castillo elabora este delicioso Tempranillo com uvas de vinhedos muito antigos, alguns com 80 anos de idade. Rico e concentrado, com muita fruta e um sutil toque de carvalho, é um tinto de grande aptidão gastronômica.

Ficha Técnica

Conteúdo	750ml	Tipo	Tinto
-----------------	-------	-------------	-------

Terroir

País	Espanha
Região	Navarra
Produtor	Vega del Castillo
Safr	2012

Elaboração

Uva	100% Tempranillo
Teor Alcoólico	13,5%
Amadurecimento	3 meses em barricas de carvalho americano

Por Murilo Azevedo

Visual	Vermelho-rubi/púrpura intenso
Olfativo	Aromas de frutas negras, amora, mirtilo, cassis, especiarias doces, com fundo de tabaco e côco
Gustativo	Estruturado, corpo médio, equilibrado e persistente
Harmonização	Hambúrguer, churrasco, sanduíche de pastrami, pizza de calabresa

Serviço

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

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