



RESERVA



Vega del Castillo Tempranillo 2012

Degusta  club

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 apetite gastronômico.

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipo** Tinto

Terroir

País Espanha

Região Navarra

Produtor Vega del Castillo

Safra 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