



ALTICO Syrah 2008 Agapito Rico - Jumilla

Simplesmente irresistível, um syrah totalmente distinto de todos os outros que você já degustou! Um vinho elegante, com traços de evolução e aromas que fogem da fruta, apresentando couro, terra, folha molhada e defumado. Robert Parker: 91 pts; Gilbert & Gaillard: 93 Pts; Guía Peñín: 91 Pts; Mundus Vini 90 pts e Stephen Tanzer: 88; Mundus Vini – Germany: Silver

Ficha técnica

Conteúdo 750ml

Tipo Tinto

Elaboração

Uva 100% Syrah Biológico

Teor Alcoólico 14%

Amadurecimento 12 meses em barricas de carvalho francês

Safra 2008

Terroir

País Espanha

Região Jumilla

Produtor Agapito Rico – Bodegas Carchelo

Por Murilo Azevedo

Visual Cereja intenso com reflexo granada

Olfativo Frutas secas, couro, animal, terra, folhas molhadas e um toque defumado

Gustativo Equilibrado, elegante e persistente

Harmonização Carne assadas, embutidos, pastrami e carnes de caça

Serviço

Do Terroir de Jumilla

Temperatura de Serviço 14/16º
30min decanter

Estimativa de Guarda Pronto

Jumilla é um território de transição entre o Planalto zona periférica Mediterrâneo e é atravessada por uma série de cadeias de montanhas entre 800-1400m acima do mar. Estes vales eram cobertos com materiais predominantemente marinhos (marga). Vários ciclos de tempo e vários períodos de inundações à beira-mar, juntamente com a topografia do Altiplano de Jumilla criaram esse solo muito adequado para o cultivo de uvas. Eles são solos calcários, solos com matéria orgânica baixa e superfície bem drenado, mas com boa retenção de água.