



## ALTICO Syrah 2008 Agapito Rico - Jumilla

Simplemente 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

**Temperatura de Serviço** 14/16°  
30min decanter

**Estimativa de Guarda** Pronto

### Do Terroir de Jumilla

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.