



## OSA MAYOR TEMPRANILLO

**Produtor:** Viñas y Bodegas La Mancha

Produzido com a uva tempranillo da região de Manchuela, ao leste de La Mancha. Jovem, fresco e frutado sem presença de madeira. Muito equilibrado e fácil de beber, é uma ótima compra. Um excelente tempranillo, versátil, para harmonizar tanto com tapas de presunto ibéricos até com carnes grelhadas, sanduíches e pizzas.

### Terroir

**País:** Espanha

**Região:** La Mancha

**Uva:** 100% Tempranillo

### Elaboração

**Tipo:** Tinto

**Teor Alcoólico:** 12%

**Amadurecimento:** tanques de inox, sem madeira para preservar a fruta

### Por Murilo

**Visual:** Um vinho de cor vermelha cereja com tons em violeta e reflexos em rubi

**Olfativo:** No nariz frutas vermelhas como morango, framboesa e cerejas, somados a um toque floral de violeta e alcaçuz

**Gustativo:** Boa estrutura na boca, com mix de frutas vermelhas com boa acidez.

**Harmonização:** Harmoniza muito bem com vários tipos de risotos, massas e carnes. Um vinho que vai muito bem com aperitivo, pizzas e sanduíches.

### Serviço

**Temperatura de Serviço:** 16/18º

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber

### Tempranillo

Originária do norte da Espanha, também é muito 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.