



Terroir

País: Espanha

Região: Olmiedo

Uva: 100% Garnacha

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14%

Ama

prop

ante a fermentação em cubas de carvalho
11.000 litros a uma temperatura de 25°C.
Mais tarde o vinho é engarrafado e após 3 meses
de estágio em garrafa é lançado no mercado.

Por Murilo

Visual: Vermelho rubi claro brilhante

Gustativo: Um vinho frutado e fresco. Boa entrada em boca, taninos macios e final marcante. Ótima acidez e mineralidade

Olfativo: Aroma de frutas vermelhas como cereja, framboesa e morango que se integram muito bem as notas minerais.

Harmonização: Um vinho versátil que acompanha perfeitamente codornas assadas, carne de porco, roast beef, vitela e cordeiro.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Garnacha

Originária do sul da França, mas também é muito cultivada na Catalunha. Na Itália, mais especificamente na Toscana, ela recebe o nome de Alicante, que não é a Alicante Bouschet encontrada em Portugal. Não é tão famosa como parece, mas trata-se de uma das uvas mais cultivadas no mundo todo, vez que se adapta muito bem em vários terroirs, além de se encaixar nos blends com as uvas Syrah, Mourvedre, Tempranillo entre outras! Salud