

VINHO TINTO FINCA EL RUBIO

País de Origem	Espanha
Região	La Rioja
Produtor	Marqués del Atrio
Safra	2017
Castas	Tempranillo e Graciano
Temp. Serviço	14°C e 16°C
Guarda	15 anos
Harmonização	Carne Vermelha Cordeiro Caça
Análises	Álcool: 13,92% Acidez: 4,49g/l Açúcares Totais: 1,40g/l
Barrica	14 meses em barricas de carvalho americano e francês com toska média
Vinificação	A Finca El Rubio é a principal propriedade da vinícola. São selecionadas as melhores parcelas de Tempranillo e Graciano para produzir o topo de gama da vinícola. Uvas selecionadas, desengaçadas e parcialmente esmagadas, com elevada proporção de bagos inteiros, com tempo de maceração de 20-25 dias, com remontagens diárias. A fermentação é feita com as leveduras nativas da região a uma temperatura controlada entre 24-28°C.

Notas de Prova

Cor nuances granada limpa e brilhante. No nariz é um vinho muito expressivo e aromático, destacando-se notas de fruta madura e especiarias como o cravo e a pimenta branca.

Seu paladar é estruturado, porém com um frescor que o torna muito agradável. Seu final de prova é intenso e convida para uma nova taça.



Cód. 11495