

VINHO TINTO NATURAL LA PLAZUELA 2019

País de Origem	Espanha	
Região	Toledo	
Produtor	Más Que Vinos	
Safra	2019	
Castas	80% Cencibel (Tempranillo) 20% Garnacha	
Temp. Serviço	16° a 18°C	
Guarda	15 anos	
Harmonização	Carnes na brasa Carnes de Caça Chocolate Amargo	
Análises	Álcool: 15,85% Acidez: 5,13g/l	PH: 3,55 Açúcares Totais: 2,90g/l
Barrica	18 meses em barricas novas de 300 litros (80% francês e 20% americano) seguido de mais 12 meses em tinas de barro.	
Vinificação	<p>As uvas deste vinho provém de vinhas velhas na Finca Plazuela, uma pequena propriedade familiar do ano de 1851. A vinha é plantada em vaso com rendimentos muito baixos.</p> <p>As uvas são colhidas manualmente no final de setembro e seguem para fermentação natural em tanques de aço inoxidável. A fermentação malolática ocorre em tinas de barro e depois o vinho segue para estágio.</p>	
Notas de Prova	<p>De coloração rubi profunda, seus aromas remetem a fruta negra madura, acompanhado de elegantes notas tostadas, notas de caixa de charuto, sândalo e especiarias exóticas, com um fundo mineral.</p> <p>Seu paladar é elegante e potente, com taninos maduros e notas de frutas negras, alcaçuz, tostado, tabaco e cacau.</p> <p>É um vinho que merece ser apreciado com calma e em boa companhia.</p>	



Cód. 11613