

## VINHO TINTO MARQUES DEL ATRIO RESERVA DOCa

País de Origem	Espanha
Região	Rioja
Produtor	Marqués Del Atrio
Safra	2016
Castas	Tempranillo   Graciano
Temp. Serviço	16 a 18°C
Harmonização	Carnes de Caça   Cozido   Pratos   Asiáticos Picantes
Análises	Álcool: 13,49% Acidez: 4,23g/L    Açúcares totais: 1,20g/L
Barrica	2 anos em barricas de carvalho francês e americano e 01 ano em garrafa.
Guarda	15 anos
Vinificação	<p>Os vinhedos estão localizados em Mendávia, entre 300 e 600 metros de altitude e possuem baixa produção por hectare, o que permite sempre termos uma fruta de ótima concentração e maturação.</p> <p>As uvas são selecionadas manualmente dos vinhedos velhos de tempranillo e graciano, desengaçadas e parcialmente esmagadas, com elevado teor de bagos inteiros, com maceração de 15-20 dias, com remontagens diárias. Fermentação controlada em cubas de inox a 23-26°C.</p>
Notas de Prova	<p>Este vinho é um clássico exemplar do terroir de La Rioja. De cor granada intensa seus aromas são intensos com toques picantes e fumados, integrados a aromas de frutas silvestres e notas do seu estágio em barrica. No paladar é intenso e muito redondo com notas de frutas pretas, como ameixa e cereja e toque de cedro e baunilha. Seu final é persistente e muito agradável.</p>

