

VINHO TINTO MARQUÉS DEL ATRIO DOCa

País de Origem	Espanha
Região	Rioja
Produtor	Marqués Del Atrio
Safra	2019
Castas	Tempranillo Graciano
Temp. Serviço	14 a 16°C
Harmonização	Carnes Massas Queijos pouco curados
Análises	Álcool: 13,62% Acidez: 3,97g/l Açúcares totais: 0,90g/l
Barrica	Sem estágio em barricas.
Guarda	05 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 colhidas manualmente e desengaçadas. São parcialmente prensadas para o mosto extrair o máximo possível das características presentes nas cascas. É feito remontagem diária para extração de cor. Fermentação controlada a temperaturas entre 23 e 28° C com leveduras selecionadas e nativas, para obtenção de vinhos de boa complexidade aromática.</p>
Notas de Prova	<p>Vinho de coloração rubi intensa. Os aromas são de frutas vermelhas maduras com elegantes notas de alcaçuz, muito típico do tempranillo. O paladar é de médio corpo, boa presença de fruta e de taninos bem equilibrados, com ótima acidez. Seu final é longo e agradável.</p>
Prêmio	James Suckling: 92 pontos

