

VINHO TINTO MARQUES DEL ATRIO CRIANZA DOCa

| | |
|----------------|--|
| País de Origem | Espanha |
| Região | Rioja |
| Produtor | Marques Del Atrio |
| Safra | 2016 |
| Castas | Tempranillo Graciano |
| Temp. Serviço | 16°C a 18°C |
| Harmonização | Queijos Carnes Vermelhas |
| Análises | Álcool: 13,27% Acidez: 4,42g/l Açúcares totais: 1,80g/l |
| Barrica | Entre 12 e 14 meses em barrica de carvalho americano e francês e 01 ano em garrafa. |
| Guarda | 12 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 esmagadas, com elevado teor de bagos inteiros, maceração de 15 a 20 dias, com remontagens diárias. Fermentação em cubas de inox a 23-26°C. Leveduras selecionadas.</p> |
| Notas de Prova | De coloração rubi de média intensidade, seus aromas são predominantemente de fruta madura, especiarias e com notas tostadas. No paladar seus taninos são firmes e redondos, frutos da boa maturação do vinho. Frutas bem presentes e notas do seu estágio em carvalho. Seu final é longo e persistente. |
| Prêmio | James Suckling: 91 pontos. |



Cód. 11324 – 750ml
11337 – 1,5L