

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