

ALTAMIMBRE

Ribera del Duero - Espanha



91 Pontos Wine Enthusiast

90 Pontos Guia Peñin

Tempranillo é uma casta de uva tinta da família da Vitis vinifera, uma das castas mais conhecidas da Península Ibérica, originária do norte da Espanha. As condições ideais de cultivo são os climas quentes e secos, para que a produção seja menor e os bagos mais concentrados. Esta casta origina vinhos de elevado teor alcoólico, de baixa acidez e indicados para envelhecer, sendo muito resistentes à oxidação.



100% Tempranillo

Teor Alcoólico: 14,5%

Açúcar: 1,40 g/l

Acidez Total: 4,96 g/l

PH: 3,78

Vinificação: Nascido a partir de uvas que foram inteiras na fermentação, e que foram maceradas 25 dias sem controle de temperatura.



Envelhece 20 meses em barris de carvalho francês e americano.

NOTAS DO ENÓLOGO



Vermelho cereja com grande intensidade.



No início, é intenso com aromas complexos, seguido de notas de bagas maduras, e passas, bem misturado com os tons picante de madeira, doces e tostado.



Uma entrada poderosa, encorpado, equilibrado com taninos bem-fundidos e uma grande persistência. Há notas de café torrado, doces e passas que se apresentam novamente em retro-olfação.

Harmonização: Vai bem com carne e caça, guisados, carnes frias e queijos curados.



Temperatura de serviço entre 16°C a 18°C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA

www.VINHOSDOMUNDO.com.br