



Alamos Tempranillo

Dados gerais

Produtor	<u>Catena Zapata</u>
País	<u>Argentina</u>
Região	<u>Mendoza</u>
Sub-região	Luján de Cuyo
Uva(s)	<u>Tempranillo</u> (100%)
Classificação	Tinto
Álcool	13,50%

Harmonização



Carnes vermelhas, massas.

Serviço



16°C - 18 °C

Descrição

Elaborado com uvas selecionadas de um excelente vinhedo da região de Rivadavia, o Alamos Tempranillo mostra que esta emblemática casta espanhola se adaptou muito bem a este micro-clima argentino. Rico, cheio de fruta madura e muito saboroso, mostrando elegantes notas de carvalho, é um tinto cativante.

Vinificação

Vinhedos: Vinhedos localizados na região de Rivadavia.

Vinificação: Tradicional, com controle de temperatura.

Maturação: Envelhecimento por 9 meses. 50% em barricas de carvalho francês e 50% em barricas de carvalho americano (25% do total são barricas novas).

PROVA DA SAFRA 2007.

Risoto de 7 grãos e funghi. Jantar em 13/04/2014.