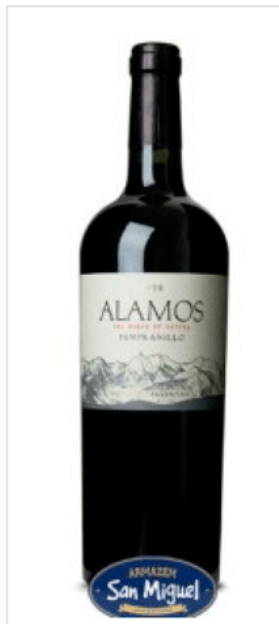


Alamos Tempranillo 2009 (Alamos – Catena Zapata)

Posted on 26 de julho de 2012



<http://www.armazensanmiguel.com.br/wp/>

Produtor: Alamos (Catena Zapata)

País: Argentina

Região: Mendoza

Safrá: 2009

Tipo: Tinto

Volume: 750 ml

Uva: Tempranillo (100%)

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).

Temperatura de Serviço: 16 a 18°C

Teor Alcoólico: 13,5%

Corpo: Médio

Sugestão de Guarda: até 5 anos

Combinações: Carnes vermelhas e massas.

Mais Detalhes

Elaborado com uvas selecionadas de um excelente vinhedo da região de Rivadavia, o Alamos Tempranillo mostra que a 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, de excepcional relação qualidade/preço, como toda a linha Alamos.

Sopa de carne e legumes. Jantar em 31/05/2014.