

http://www.winestore.com.br/shop/produtoview.asp?var_chavereg=566



Pata Negra Gran Reserva Tinto Los Llanos (Valdepeñas) 2002

Região Produtora: Valdepeñas

Garrafa: 750ml

Safra: 2002

Maturação: MADEIRA

Uva: 100% Tempranillo

Descrição Analítica: Álcool: 12.5% Vol

Corpo: Encorpado

Temperatura de Serviço: 16° a 18°

DEGUSTAÇÃO

Apresenta uma nuance vermelha escura evoluindo especialmente nas bordas. Um vinho onde o tempero e sabor das frutas combinam-se com perfeição ao original do barril. Quanto ao aroma, é dominado principalmente pelas frutas vermelhas, tintas, baunilha e licorosa. Extremamente bem equilibrado e macio quanto ao paladar, Pata Negra Gran Reserva é o melhor representante dos vinhos de Valdepeñas.

HARMONIZAÇÃO

A perfeita companhia para carnes de porco e de cordeiro. Também combina com a suavidade de certos tipos de caça e carnes cozidas.

DESTAQUES

- Pata Negra Gran Reserva 1999
Revista Pátio Shopping Paulista Abril/2008
Escolha de Baco
- Pata Negra Gran Reserva Tinto 1998
Revista Gula (Agosto) - Edição Especial: Guia de Vinhos 2007
A maior degustação anual do Brasil
"Espanha se reinventa"
Tintos de R\$35,0 a R\$90,00
OC - Ótima Compra. Superior em sua faixa de preço.
- Pata Negra Gran Reserva Tinto 1998
Revista Gula Vinhos 2006 - Edição Especial (Julho 2006)
- Pata Negra Gran Reserva Tinto 1998
Revista VIP Edição Setembro 2006 - Boa Vida: Um Brinde à Espanha.

Bife rolé com purê de batatas. Jantar em 02 de julho de 2010.