

3+

Bodegas Alceño Calaña D.O. Jumilla Red Blend 2016

ESPAÑA TINTO MEIO SECO/DEMI-SEC 750 ML ★★★★☆ (9)

Comentário do Sommelier

Esse exemplar é elaborado a partir dos vinhedos mais antigos da vinícola, no terroir singular de Jumilla, com altitudes que variam de 600 a 800 metros de altura, na Espanha. Essa safra, 2016, foi pontuada pelo renomado crítico James Suckling.

90

JAMES SUCKLING

R\$ 59,90

1 +

ADIC

SÓCIO CLUBE WINE
PAGA APENAS
R\$ 50,92[Consulte o prazo de entrega](#)

JUMILLA, ESPANHA

MONASTRELL (85%), SYRAH (15%)

MAIS FOTOS



Ficha Técnica

Tinto

Monastrell (85%), Syrah (15%)

Visual

Rubi.

Espanha

Jumilla

Olfativo

Frutas negras maduras, especiarias.

Vinícola

Bodegas Alceño

Gustativo

Frutado, saboroso, taninos suaves, boa acidez, médio corpo, taninos.



Teor Alcoólico

14% ABV

Temperatura de serviço
15 °C

Amadurecimento

9 meses em barricas de carvalho francês e americano.

Potencial de guarda
5

Meio Seco/Demi-Sec

Harmonização

Paleta suína com legumes, risoto de paio e couve crocante, lasanha gratinada, assada, massa aos quatro queijos, cogumelos salteados.

Safra 2016. Almoço 02/11/2018. La Ribotta, Chácara Colombo.