

Cérvoles
CÉRVOLES 2006
Costers del Segre, Espanha



UVAS: 38% Tempranillo, 32% Cabernet Sauvignon,
18% Garnacha e 12% Merlot

TIPO: Tinto seco

VINIFICAÇÃO: Uvas selecionadas de vinhedos plantados no final dos anos 80. Fermentação em aço inoxidável, com temperatura controlada entre 26°C e 28°C. Delicada movimentação das massas para extração controlada de aromas e sabores. O amadurecimento acontece em carvalho francês de grão extrafino.

COMENTÁRIOS: Cor rubi-púrpura intenso, exibe aromas de frutas escuras maduras, com notas minerais, de chocolate e de tostado elegante. Na boca mostra-se equilibrado, macio, com boa fruta, encorpado e bastante persistente. O retro-olfato é sofisticado, com notas de alcaçuz e chocolate, bem mesclados às frutas. Um belo e moderno vinho de elite espanhol.

AVALIAÇÕES: RP 88 e PÑ 90 (2007)

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14,5%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16°C a 18°C

HARMONIZAÇÃO: Caça com acompanhamentos gratinados, peito de pato com molho de frutas vermelhas, guisados lentamente cozidos, risotos de cogumelos silvestres.



VINISSIMO
IMPORTADORA

vinissimo.com.br

 4195-5554

