

Mauricio Lorca
GRAN OPALO BLEND 2010
Mendoza, Argentina



UVAS: 50% Malbec, 30% Syrah e 20% Petit Verdot

TIPO: Tinto seco

VINIFICAÇÃO: Produção limitada de 3.000 garrafas.
Fermentação em aço inoxidável, com temperatura controlada, sem passagem por madeira.

COMENTÁRIOS: Intensa coloração vermelha, com nuances violeta. Aromas intensos de frutas vermelhas, mesclados a especiarias e notas balsâmicas. Na boca é equilibrado, com boa estrutura, boa fruta, taninos maduros e de textura macia, com final longo e elegante.

AVALIAÇÃO: RP 90 e RP 94 (2008)

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 15%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 18°C

HARMONIZAÇÃO: Excelente para carnes suculentas e de estrutura, grelhadas ou assadas, massas com ragu potente (rabada), queijos tipo Gouda ou Emmental, aves com molhos estruturados.



VINISSIMO
IMPORTADORA

vinissimo.com.br

 4195-5554