

Bodegas Patrocínio
ZINIO RESERVA 2006
D.O.Ca. Rioja, Espanha



UVAS: 100% Tempranillo

TIPO: Tinto seco

VINIFICAÇÃO: Fermentação em aço inoxidável, com controle de temperatura. Passagem por 18 meses em barricas de carvalho americano e mais 24 meses de afinamento em garrafa.

COMENTÁRIOS: Coloração rubi, de média intensidade, brilhante. No nariz apresenta aromas de frutas escuras perfeitamente maduras e notas de especiarias doces (cravo, canela), ervas aromáticas como tomilho e alecrim, mescladas a um fundo de caramelo, chocolate e cacau, próprios da passagem em barricas. Na boca se mostra suculento e persistente, amplo, com taninos de fina textura, perfeito equilíbrio, boa fruta, longa persistência e delicado retro-olfato. Um vinho de rara elegância...

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 14,5%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16°C a 18°C

HARMONIZAÇÃO: Guisados, legumes, assados, carnes de caça, carnes vermelhas grelhadas, queijos neutros como Gouda e Emental e curados (Manchego). Boa companhia para massas com ragu de carne, paleta de cordeiro e cochinillo (porco de leite) assado.



VINISSIMO
IMPORTADORA

vinissimo.com.br

 4195-5554

