

Terra Remota
CAMINO 2011
Empordá, Espanha



TERRA REMOTA

UVAS: 35% Syrah, 35% Garnacha Negra, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Tempranillo

TIPO: Tinto Seco

VINIFICAÇÃO: Uvas colhidas em plena maturidade, selecionadas ao entrar na adega. Maceração longa de uvas desengaçadas, trabalhadas exclusivamente por "Pigeage" (imersão da massa sólida na massa líquida com um largo disco de metal). Fermentação maloláctica em tanques de madeira de 55 hectolitros. Amadurecimento em barricas de carvalho francês por 1 ano. Vinho orgânico.

COMENTÁRIOS: Cor vermelho rubi, intenso. No nariz exibe complexidade, com aromas de cassis, geléia de frutas vermelhas e alcaçuz. Na boca é equilibrado, com boa acidez, bom corpo, textura macia, saboroso e longo.

AVALIAÇÃO: RP 90 (2007)

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 13,5%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 8°C a 10°C

HARMONIZAÇÃO: Carnes grelhadas, cordeiro, massas com molho de carne, queijos como manchego, gouda e emental.



VINISSIMO
IMPORTADORA

vinissimo.com.br

 4195-5554