

GENERACIÓN 76 TEMPRANILLO

Observe, prove e aprenda. No vinhedo como na vida, correr riscos leva você a ter sucesso, sem medo de falhar, o que significa recomeçar. E espere, espere por uma nova colheita, outra nova oportunidade. Através deste vinho você pode experimentar nossa revolução. Sem diretrizes, sem limites. Despreocupe e aproveite.



Baixo Aragón - Espanha



100% Tempranillo (Vinho orgânico)



Uva precedente da vindima noturna com o intuito de manter a temperatura adequada das uvas, pré fermentação no frio. A fermentação é efetuada em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada usando levedura autóctones.



Envelhece 2 meses em barricas novas de carvalho americano.

ANÁLISE SENSORIAL



Possui uma cor que vai do cereja intenso ao roxo elegante.



Possui aromas de morango, framboesa e frutas vermelhas. Após agitar o vinho o aroma torna-se mais complexo: alcaçuz, minerais e, ao fundo lembra madeira levemente torrada, em seguida, com especiarias como cacau e um leve tostado.



Em boca se mostra redondo na entrada, deixando um toque quase aveludado. A memória da juventude ainda evidente enche nossas bocas. Um Tempranillo jovial e elegante.



Temperatura de serviço entre 15°C a 17°C.



Carnes assadas, pratos mais temperados e queijos fortes.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13,5%

Açúcar: 1,8 g/l

Acidez Total: 4,9 g/l

PH: 3,70



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO