

El Vuelo Roble 2016

DESCRIÇÃO

Vinhas de 15 a 20 anos, plantadas acima de 900 metros de altitude, na encosta mais oriental do Valle del Duero, oferece-nos um vinho com frescura e concentração que reflete as condições extremas do clima e do solo local.



Produtor

Ermita del Conde.



Região/País

Castilla y León, Espanha.



Uva

95% Tempranillo, 5% Merlot.



Maturação

Feito em barricas de carvalho francês e americano usadas de 2, 3 e 4 anos, por 4 meses.

Tipo

Tinto

Teor alcoólico

13,5%

Volume

750 ml

Temperatura de serviço

16° a 18°C

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO



Visual

Cor vermelho cereja com reflexos de violáceos.



Aroma

Fruta madura, com notas leves de especiarias com um fundo de baunilha.



Paladar

Envolvente no palato, fresco e aveludado com notas de fruta madura, baunilha, pimenta e ervas aromáticas.



Harmonização

Carnes vermelhas, massas, queijos, risotos, paella.

