

Pasanau Ceps Nous - 2008

Região	Priorato, Espanha
Uva	70% Garnacha tinta / 20% Mazuelo / 4% Syrah / 4% Cabernet Sauvignon / 2% Merlot
Safra	2008
Enólogo	Ricard Pasanau
Estágio	4 a 6 meses em barricas francesas e americanas de segundo e terceiro ano
Produção	20.000 garrafas
Características Analíticas	<p>Teor Alcoólico: 14,5%</p> <p>Fermentação Alcoólica: 20-26 dias</p> <p>Temperatura de Fermentação: 25-30°C</p> <p>Fermentação Malolática: 75%</p> <p>Açúcar Residual: 0,34 g/l</p> <p>Acidez Total: 6,2 g/l</p>
Características Organolépticas	Vinho de cor vermelho rubi. Groselha e cerejas no nariz, com notas de tabaco, pimenta e rosa seca. Boca carnosa com uma delicada acidez. Muito bem acabado, com taninos doces muito equilibrados.
Gastronomia	Vinho fresco e de fácil harmonização. Carnes leves ou frias, embutidos e aperitivos.
Prêmios	90 pontos: International Wine Cellar



*Fricassé de carne e cogumelos com polenta.
Jantar harmonizado Porto Mediterrâneo/Adega Brasil Delicatessen em 02/08/2012.*