

## Pasanau El Vell Coster - 2006

<b>Região</b>	Priorato, Espanha
<b>Uva</b>	84% Mazuelo / 10% Cabernet Sauvignon / 6% Garnacha Tinta
<b>Safra</b>	2006
<b>Enólogo</b>	Ricard Pasanau
<b>Estágio</b>	20 meses em barricas novas de carvalho francês
<b>Produção</b>	1.400 garrafas
<b>Características Analíticas</b>	<p><b>Teor Alcoólico:</b> 14,5%</p> <p><b>Fermentação Alcoólica:</b> 28 dias (em barricas de carvalho francês)</p> <p><b>Temperatura de Fermentação:</b> 25°C</p> <p><b>Fermentação Malolática:</b> 100%</p> <p><b>Açúcar Residual:</b> 0,99 g/l</p> <p><b>Acidez Total:</b> 5,3 g/l</p>
<b>Características Organolépticas</b>	Vinhos de cor vermelho cereja escuro, com muita intensidade. No nariz, pão tostado, lavanda, canela, mineral líquido, incenso e mirtilo. Opulento em boca, com taninos maduros e final de longa expressão.
<b>Gastronomia</b>	Vinho intenso e complexo que combina bem com pratos igualmente intensos e condimentados. Este vinho sempre será o protagonista.
<b>Prêmios</b>	94 pontos: Robert Parker



*Fricassé de carne e cogumelos com polenta.*

*Jantar harmonizado Porto Mediterrâneo/Adega Brasil Delicatessen em 02/08/2012.*