

Trumpeter Reserve Tempranillo



Viñedos: Este vino fue elaborado a partir de uvas plantadas en La Consulta, provincia de Mendoza.

Elaboración: Cosecha manual. El proceso de fermentación alcohólica fue llevado a cabo en tanques de acero inoxidable tronco - cónicos, de 7.500 litros.

Crianza: 12 meses. El 30% del vino fue criado en barricas nuevas de roble francés y americano, y el 70% en barricas de roble francés de segundo y tercer uso.

Notas de Cata: Rojo rubí intenso y brillante. Una amplia y fresca paleta aromática domina la nariz (flores, fruta roja, frutos negros maduros). Hay evocación a especias (vainilla) en los sabrosos taninos que aseguran un final de boca muy atractivo.

Maridaje & Servicio: Trumpeter Reserve Tempranillo es ideal para acompañar tapeos, empanadas de pollo, puchero, chipá - guazú, pescados de río y pulpo a la gallega. Temperatura de Servicio: 16°C - 18°C.

Proveedor

Bodega La Rural - Rutini wines

Tipo de vino

Tinto

Varietal

Tempranillo

Composición

100% Tempranillo

Graduación Alcohólica

13.60%

Servicio

16°C - 18°C

Potencial de guarda

750

Origen

Mendoza

País

Argentina

Enólogo

Mariano Di Paola

Contenido neto

750 ml.

Unidades

6

Por caja

\$409.50

Por unidad

\$68.25

PROVA DA SAFRA 2008

Picada de Frios. Jantar em 03/10/2012, Ushuaia, Argentina.