

<http://www.momentodovinho.com.br/vinhos/monasterio-de-san-prudencio-tempranillo.html>



Monastério de San Prudêncio Tempranillo

Região: Rioja

Variedades: 95% Tempranillo e 5% Graciano

Produção: colheita manual com cestos, fermentação alcoólica com temperaturas controladas, maceração pós-fermentativa de 12-17 dias e posterior trasfega, vinho de lágrima.

Análise Sensorial:

Análise Visual: vermelho rubi com reflexos violáceos

Análise Olfativa: aromas de frutas vermelhas e notas florais

Análise Gustativa: seco, boa acidez, corpo médio, meio de boca “carnoso” com final frutado

Harmonização: ideal para carnes vermelhas

Temperatura de serviço: 16°C

Descrição Analítica:

Álcool: 13%

PROVA DA SAFRA 2011

Embutidos, saladas e broa de centeio. Jantar em 12/12/2012.