



Alma Negra Tinto 2010

Sobre o vinho

Alma Negra é um delicioso corte secreto de Tikal, que não revela quais uvas ou qual a proporção que entra neste intrigante blend. O bouquet é exuberante e exótico, enquanto no palato mostra-se macio e intenso, com personalidade bastante peculiar.

Ficha técnica

Produtor: Tikal (Ernesto Catena)

País: Argentina

Região: Mendoza

Safra: 2010

Tipo: Tinto

Volume: 750 ml

Teor Alcoólico: 13,5% Vol.

Uva: Corte secreto (Mystery I)

Vinhedos: Vinhedos selecionados na região de Mendoza. Colheita manual. Rendimentos limitados.

Vinificação: Vinificação tradicional, com controle de temperatura. Fermentação malolática completa.

Temperatura de Serviço: 16 a 18C

Corpo: Encorpado

Sugestão de Guarda: de 5 até 10 anos

Combinações: Pratos ricos, elaborados com carne. Fettuccine ao ragu de cordeiro, Bife ancho, File mignon, Confit de pato, Lombo suino, Paleta, Hamburger.

Bife ancho e chuletas grelhadas com saladas. Almoço em 28/06/2014.