

Calcari - 2010

Safra: 2010

Conteúdo: 750 (ml)

Tipo: Branco

Elaboração

Uva: Xarel-lo

Teor Alcoólico: 12,5%

Produção: 20.000 garrafas

Terroir

País: Espanha

Região: Penedès

Enólogo: Maria Elena Jiménez e Marta Casas

Sommelier

Descrição Organoléptica: Vinho de cor amarelo palha claro, nítido e transparente. No nariz se combinam a pêra mais madura, quase confitada, com a banana com notas cremosas. Em boca, com volume apesar de seu frescor, remete a uma torta de pêras assada, com creme inglês.

Sugestão de Harmonização: Risotos, assados, frutos do mar, especialmente ostras.

Temperatura de Serviço: Entre 8° e 10°

Premiação

- 91 Pontos: Guia Peñin

- 90 Pontos: Stephen Tanzer



Anotações

Porto Mediterraneo
SEM QUÊRER EM TODOS OS SENTIDOS

(47) 3422-4228
 contato@portomediterraneo.com.br
 www.portomediterraneo.com.br

Quarta Avenida, 560 - Sala 302B
 Centro - Balneário Camboriú - SC
 Cep: 88330-110

*Safra 2011. Tapas mistas.
 Jantar espanhol no Bistrô Grappolo & Vino em 15/08/2014.*