

Pagos del Infante Roble - 2011

Safra: 2011

Conteúdo: 750 (ml)

Tipo: Tinto

Elaboração

Uva: Tempranillo

Teor Alcoólico: 14%

Estágio/Amadurecimento: 6 meses em barricas de carvalho americano e francês (de 3º e 4º uso)

Produção: 38.000 garrafas

Terroir

País: Espanha

Região: Ribera del Duero

Enólogo: Rodrigo Pons

Sommelier

Descrição Organoléptica: De cor cereja escura, remete a aromas de frutas frescas, cerejas e morangos. Em boca é redondo, com um sabor especiado e sutil complexidade, conferidos pelos 6 meses de estágio em barricas.

Sugestão de Harmonização: Vinho de fácil harmonização, acompanhando bem pratos leves, massas e risotos.

Temperatura de Serviço: Entre 16° e 18°



Anotações



(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. Paella de frutos do mar.
 Jantar espanhol no Bistrô Grappolo & Vino em 15/08/2014.*