

Pasanau Ceps Nous - 2008

Safra: 2008

Conteúdo: 750 (ml)

Tipo: Tinto

Elaboração

Uva: Garnacha Tinta, Mazuelo, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon

Teor Alcoólico: 14,5%

Estágio/Amadurecimento: 4 a 6 meses em barricas francesas e americanas de segundo e terceiro ano

Produção: 20.000 garrafas

Terroir

País: Espanha

Região: Priorato

Enólogo: Ricard Pasanau

Sommelier

Descrição Organoléptica: Vinho de cor vermelho rubi. Groselha e cerejas no nariz, com notas de tabaco, pimenta e rosa seca. Boca carnosas com uma delicada acidez. Muito bem acabado, com taninos doces muito equilibrados.

Sugestão de Harmonização: Vinho fresco e de fácil harmonização. Carnes leves ou frias, embutidos e aperitivos.

Temperatura de Serviço: Entre 16° e 18°

Premiação

90 Pontos: International Wine Cellar



Anotações



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

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

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