

Ficha Técnica



Cubo Seleccion 2011 | 90 RP

Cedro, geleira de frutas vermelhas e tostado são algumas das nuances que reconhecemos neste vinho. Na boca um toque de chocolate acrescenta uma nota de complexidade, suave e saboroso.

Casa com: picanha na brasa, risoto de ossobuco, costela no bafo, massa com molho de queijo, bruschettas de presunto cru, pizzas de embutidos, queijos variados.

Bodegas La Candelaria é de propriedade de um pequeno grupo de produtores e enólogos que eram membros da antiga cooperativa.

A bodega está localizada perto da pequena aldeia de Casas de Haro, onde estão situadas algumas das mais antigas vinhas de Tempranillo e, tradicionalmente, produz vinhos tintos mais complexos e de alta qualidade.

Esta parte da região é extremamente quente e seca. O solo tem muitas pedras, que variam em tamanho e ajudam a reter a umidade no solo durante a estação mais quente. As pedras tem muito brilho, o que reflete a intensa luz solar de volta para as uvas, resultando em um amadurecimento muito uniforme.

Informação Adicional

TEMPERATURA	16
ESTILO	Tinto Encorpado
QUANTIDADE POR CAIXA	6
UVA	Tempranillo
PRODUTOR	Bodegas La Candelaria
REGIÃO PRODUTORA	La Mancha
COMPOSIÇÃO	100% Tempranillo
ENVELHECIMENTO	11 meses em barricas
GRAU ALCOÓLICO	14%
POTENCIAL DE GUARDA	8 anos
SAFRA	2011
PAÍS	Espanha

Safra 2011. Empanadas de carne ao forno e creme de batata salsa e linguiça calabresa. Jantar em 12/04/2015.