



Desejo buscar...

Buscar

BLOG DO
Sommelier

Vazia



Bebidas Importadas

Bebidas Nacionais

Cristais

Acessórios

Azeites

Todos os Vinhos

Por País / Região

Por Produtores

Por Harmonização

Por Tipo

Por Uva

ADEGA VAZIA

Você está em: [🏠](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Arzuaga Navarro La Planta 2012 \(750ml\)](#)

Arzuaga Navarro La Planta 2012 (750ml)



Classifique

Produtor: Arzuaga Navarro**Classificação:** Tinto**Uva:** Tempranillo (Tinta Roriz ou Aragonez)**País:** Espanha**Safra:** 2012**Por R\$ 119,10**

em 3X de R\$ 39,70 sem juros

**Comprar**

Características Organolépticas: Coloração rubi de média concentração, borda violácea. O olfato maduro está carregado de framboesa e mirtilo, secundado por alcaçuz e chocolate. Perfeita união entre a juventude da fruta e a maturidade cedida pela barrica. Longa persistência.



Indique um amigo

Compartilhe:



Ficha Técnica

Características Técnicas:

Corpo: De Corpo **Tânicos:** Moderadamente Tânico **Acidez:** Moderadamente Fresco **Madeira:** Com Madeira (a partir de 06 meses) **Estágio da Evolução:** Beber ou Guardar **Região:** Ribera del Duero - Quintanilla de Onésimo (Valladolid) - Finca La Planta, vinhedos com 20 anos de idade.**Composição de Castas:** 100% Tempranillo**Amadurecimento:** 6 meses em barricas de carvalho francês e americano.**Estimativa de Guarda:** 5 anos**Temperatura de Serviço:** 16°C

Características Climáticas: Clima continental, com grandes excursões térmicas entre as estações e entre o dia e a noite. O maior fator de risco são as geadas de primavera. O índice pluviométrico anual está entre os 450-500mm.

Características do Solo: Solos argilo-calcários, com a base calcária firme a menos de 1m da superfície. Vinhedos localizados a 900 metros de altitude.

Elaboração: Colheita manual em caixas de 15 kgs, no ponto ótimo de maturação. Seleção dos cachos antes do desengace. Crio-maceração a 15°C por alguns dias, com posterior fermentação alcoólica a 25°C. Após o término do processo, trasfega-se o vinho para as barricas de carvalho.

Características Organolépticas: Coloração rubi de média concentração, borda violácea. O olfato maduro está carregado de framboesa e mirtilo, secundado por alcaçuz e chocolate. Perfeita união entre a juventude da fruta e a maturidade cedida pela barrica. Longa persistência.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não**Gradação Alcoólica:** 13,9° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Coelho cozido com cogumelos e arroz; Costeletas de cordeiro ao perfume de tomilho, assadas na brasa; Perfeito para acompanhar presunto cru ibérico.

Premiações mais Relevantes: Não especificado.**Classificação Legal:** Ribera del Duero D.O.

Safra 2012. Prova no PORCINI WINE TOUR. Curitiba 28/04/2015.