

Ficha Técnica



Pieza el Coll Aragon 2010 | 90 RP

Um vinho de coloração púrpura profunda, com aromas de cedro, cereja preta e toques minerais. Rubi profundo violáceo e límpido. Aromas de frutas vermelhas e negras maduras. Em boca é vibrante, mostra especiarias e fruta com notas tostadas. Boa persistência final, longa e envolvente.

Aragon e Provechon são clones nativos da casta Garnacha, típica da região da Calatayud. Com mais 30% de Cariñena, estas uvas provenientes de vinhedos biodinâmicos.

Harmonização sugerida Sommelier Grand Cru: Carne assada, javali, medalhão de frango com bacon.

Informação Adicional

TEMPERATURA DE SERVIÇO
16

TIPO DE VINHO
Tinto

QUANTIDADE POR CAIXA
6

UVA
Corte

PRODUTOR
Pagos de Familia

REGIÃO PRODUTORA
Calatayud

COMPOSIÇÃO
Cariñena e Provechon

ENVELHECIMENTO
Em barricas de carvalho francês

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA
14,5%

POTENCIAL DE GUARDA
5 anos

SAFRA
2010

PAÍS
Espanha

Safra 2010. Jantar da Confraria SEAC no Bigorriho em 16/05/2015.