

Ficha Técnica



Senda 66 2011

Um tinto de coloração púrpura, com aromas de morangos e amoras frescas, baunilha e café torrado. Apresenta ótimo equilíbrio entre acidez e taninos. Um vinho muito interessante por um preço irresistível.

Casa Com: Arroz de pato, lasanha aos quatro queijos, canjiquinha, parmegiana de frango, sanduíche de carne louca, pizzas variadas, bruschettas de brie com presunto cru e mix de frios.

Bodegas La Candelaria é de propriedade de um pequeno grupo de produtores e enólogos experientes e apaixonados por vinhos que se uniram a fim de compartilhar equipamentos e tecnologia diminuindo os custos fixos. A região é extremamente quente e seca, com solos que misturam xisto e rochas que ajudam a reter a água. O resultado é concentração de aromas e sabores e vinhos vigorosos e gastronômicos.

Informação Adicional

TEMPERATURA DE SERVIÇO
16

TIPO DE VINHO
Seco

QUANTIDADE POR CAIXA
1

UVA
Tempranillo

PRODUTOR
Bodegas La Candelaria

REGIÃO PRODUTORA
La Mancha

COMPOSIÇÃO
100% Tempranillo

MÉTODO DE ELABORAÇÃO
8 meses em barricas de carvalho francês

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA
14%

POTENCIAL DE GUARDA
8 anos

<http://www.grandcru.com.br/sendas-66-11.html>

Safra 2011. Jantar em 27/05/2015.