



Desejo buscar...

Buscar

A Decanter

Produtores

Minha Conta

Onde Encontrar

Contato

Bebidas Importadas

Bebidas Nacionais

Cristais

Acessórios

Azeites



Todos os Vinhos

Por País / Região

Por Produtores

Por Harmonização

Por Tipo

Por Uva

Decanter Wine Club

ADEGA VAZIA

Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Bodegas Muñoz Artero Tempranillo La Mancha 2013 \(750ml\)](#)



Bodegas Muñoz Artero Tempranillo La Mancha 2013 (750ml) - 00029513



Classifique

Produtor: Bodegas Muñoz - Artero

Classificação: Tinto

Uva: Tempranillo (Tinta Roriz ou Aragonez)

País: Espanha

Safrá: 2013

Por R\$ 48,50
em 3X de R\$ 16,17 sem juros



Comprar



Ganhe

49 KM

Características Organolépticas: Rubi com halo violáceo. Aromas de romã madura, groselhas e amoras, sobre notas de ervas e folhagem úmida. Impacto macio e frutado, com ótimo equilíbrio e agradável final.

Indique um amigo

Compartilhe: [Facebook](#) [Twitter](#)

Ficha Técnica

Características Técnicas:

Corpo: De Corpo

Tânicos: Moderadamente Tânico

Acidez: Moderadamente Fresco

Madeira: Sem Madeira

Estágio da Evolução: Beber (a partir de 06 meses)

Região: La Mancha

Composição de Castas: 100% Tempranillo (conhecida localmente como Cencibel)

Amadurecimento: Engarrafamento precoce.

Estimativa de Guarda: 3 anos

Temperatura de Serviço: 16°C

Características Climáticas: O clima é continental extremo, com temperaturas que oscilam entre os 40/45°C no verão e -10/12°C no inverno. A pluviosidade é baixíssima, com média anual de 375mm. O terreno é plano e os vinhedos situam-se a 700m de altitude.

Características do Solo: Solos com composição argilo-calcária.

Elaboração: Idade do vinhedo mais de 20 anos, condução em espaldeira (80%) e em "vaso" (arbusto livre de sustentação). Colheita em meados de setembro. As uvas são rigorosamente inspecionadas na entrada da bodega. Segue-se o desengace e rompimento das mesmas. A fermentação com maceração ocorre em tanques de aço inoxidável a 28°C, durante 10 dias. O vinho é então trasfegado e os sólidos prensados (para o vinho de prensa). Após a fermentação malolática, realiza-se de duas a três trasfegas antes da clarificação final. O vinho é então levemente filtrado e engarrafado.

Características Organolépticas: Rubi com halo violáceo. Aromas de romã madura, groselhas e amoras, sobre notas de ervas e folhagem úmida. Impacto macio e frutado, com ótimo equilíbrio e agradável final.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Gradação Alcoólica: 14° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Aves assadas, carne de porco assada e grelhada, legumes gratinados, queijos suaves (brie, camembert, edam).

Premiações mais Relevantes: Não especificado.

Classificação Legal: Tinto Joven La Mancha D.O.

Safrá 2013. Jantar Devons/Decanter em 31/07/2015.