



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](#) > [Vinhas](#) > [Las Moras Reserve Tempranillo 2013 \(750ml\)](#)



Las Moras Reserve Tempranillo 2013 (750ml) - 00188713



Classifique

Produtor: Finca Las Moras
Classificação: Tinto
Uva: Tempranillo (Tinta Roriz ou Aragonez)
País: Argentina
Safra: 2013

Por R\$ 50,50
em 3X de R\$ 16,83 sem juros

[Comprar](#)

 **Ganhe**
51 KM

Características Organolépticas: Cor rubi concentrada, borda purpúrea luminosa. Nariz maduro de frutas vermelhas, chocolate e especiarias doces. Os taninos estão muito finos, o conjunto fácil de gostar, encorpado e muito persistente.

[Indique um amigo](#)

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

Ficha Técnica


Características Técnicas:

Corpo: Robusto 

Tânicos: Moderadamente Tânico 

Acidez: Moderadamente Fresco 

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses) 

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar 

Região: San Juan - Vale de Tulum - Vinhedos de 18 anos de idade localizados a 650 metros de altitude.

Composição de Castas: 100% Tempranillo (vinhas com mais de 20 anos)

Amadurecimento: 12 meses em barricas de carvalho francês e americano.

Estimativa de Guarda: 6 anos

Temperatura de Serviço: 16°C

Características Climáticas: Clima de padrão desértico. Pluviometria anual: 260mm. Alto índice anual de insolação: > 300 dias. Alta amplitude térmica diária. Altitude: 650 m.s.n.m.

Características do Solo: Argilo-limosos, ricos em pedregulhos.

Elaboração: Vindima manual. Seleção de cachos, desengano e fermentação com leveduras selecionadas. Amadurecimento. Engarrafamento.

Características Organolépticas: Cor rubi concentrada, borda purpúrea luminosa. Nariz maduro de frutas vermelhas, chocolate e especiarias doces. Os taninos estão muito finos, o conjunto fácil de gostar, encorpado e muito persistente.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Gradação Alcoólica: 14° GL

Diretrizes Enogastrômicas: Caçarola com aves de caça; Cordeiro refogado com legumes diversos, especiarias, vinho tinto e menta; Bistequinhos suínas assadas com alho e alecrim, servidas com palmito pupunha na manteiga.

Premiações mais Relevantes: Não especificado.

Classificação Legal: Não especificado.

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