

<http://grupoberenguer.com.br/wp-content/uploads/2015/05/AZABACHE-TEMPRANILLO1.jpg>



## AZABACHE TEMPRANILLO – 2013



*Rioja, Espanha*



*100 % Tempranillo*



*Sem Estágio Em Barricas De Carvalho*



*Temperatura Ideal 16° à 18° C*



*Queijos Diversos Bem Como Carnes Vermelhas Grelhadas E Ou Assadas.*



*14 % De Álcool*

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO

A condução das parreiras é em espaldeira e a colheita foi feita na segunda quinzena de setembro de 2013 quando a uva alcançou seu ponto ótimo de maturação. A fermentação ocorreu em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada. Coloração vermelho púrpura, com bom potencial aromático (amora, framboesa e mirtilo).

Na boca apresenta boa concentração e estrutura com uma boa carga de frutas vermelhas. Vinho de volume, inunda a boca com uma sensação muito agradável. Redondo e muito saboroso, com perfeito equilíbrio entre álcool, acidez e estrutura.

*Safra 2013. Jantar da Confraria SEAC nas Mercês, em 15/08/2015.*