

<http://www.grandcru.com.br/pieza-el-coll-aragon.html>

Ficha Técnica



Vinho Tinto Pieza el Coll Aragon 2008 | 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 provinientes 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
1

UVA
Corte

PRODUTOR
Pagos de Família

REGIÃO PRODUTORA
Calatayud

COMPOSIÇÃO
50% Aragon, 30% Cariñena e 20% Provechon

MÉTODO DE ELABORAÇÃO
Em barricas de carvalho francês

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA
14,5%

POTENCIAL DE GUARDA
5 anos

SAFRA
2008

Safra 2012. Almoço em 25/10/2015.