

Ficha Técnica



Vinho Tinto Escorihuela Gascon Sangiovese 2014

Sangiovese é a estrela de muitos vinhos lendários como Brunellos e Chiantis, a uva italiana mais popular no mundo. A casta tinta de acidez vivaz atravessou o oceano, chegou ao ganhou o Novo Mundo se exibindo atrevida e vibrante. Na Argentina, mais precisamente em Agrelo, ela deu vida a este tinto que surpreende qualquer entusiasta do vinho.

Escorihuela Gascon Sangiovese 2014 nos oferece um perfume interessante e convidativo que remete a framboesas, amoras, louro e sálvia com notas de café torrado e baunilha. Em boca é vívido como todo bom exemplar da uva, possui taninos finos e paladar elegante.

Casa com: assados, massas com molho à base de tomate ou carne, queijos e embutidos variados, pizza, arroz carreteiro

História da vinícola Escorihuela Gascon

Ao final do século passado, Don Miguel Escorihuela Gascon, um dos homens mais visionários de seu tempo, deu origem a uma das empresas de vinho com mais prestígio da Argentina. Desde o início, seu maior objetivo era elaborar vinhos de alta qualidade e, para tanto, sempre levou em consideração alguns fatores que considerava crucial: o cuidado com as vinhas, a tecnologia e a equipe de enólogos renomados e competentes. Essa é a fórmula a qual dão continuidade, garantem, para ter seus vinhos ocupando uma posição privilegiada no mercado nacional e internacional, com um alto grau de satisfação de seus consumidores.

Informação Adicional

PAÍS DO PRODUTOR Argentina

TEMPERATURA DE SERVIÇO
15°C

TIPO DE VINHO Seco

QUANTIDADE POR CAIXA
1

UVA Sangiovese

PRODUTOR Escorihuela Gascón

REGIÃO PRODUTORA Mendoza

COMPOSIÇÃO Sangiovese

MÉTODO DE ELABORAÇÃO 7 meses em barricas de carvalho francês

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA 13,4%

POTENCIAL DE GUARDA 6 anos

SAFRA 2014

PAÍS Argentina

PRODUTO DE ASSINATURA? Não

FREQUÊNCIA Não

NÚMERO DE CICLOS Não

Safra 2014. Degustação Grand Cru em 19/03/2016.