

Olá, Visitante. Faça Login ou Cadastre-se



Desejo 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

ADEGA VAZIA

Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Celler Lafou Els Amelers 2013 \(750ml\)](#)



Celler Lafou Els Amelers 2013 (750ml) - 00197013



Classifique

Produtor: Celler Lafou
Classificação: Branco
Uva: Grenache Blanc (Garnatxa Blanca)
País: Espanha
Safra: 2013

Por R\$ 165,90
em 3X de R\$ 55,30 sem juros

 **Comprar**

 **Ganhe**
166 KM

Características Organolépticas: Cor palha muito pálida. O nariz mostra-se aos poucos, cítricos, jasmim, amêndoa e pederneira. O que mais encanta na boca é como esse vinho equilibra generosidade e austeridade, como é cremoso e de acidez firme ao mesmo tempo. Ótimo comprimento!

 **Indique um amigo**

Compartilhe:  

Ficha Técnica

Características Técnicas:

Corpo: Robusto 

Tânicos: Não especificado.

Acidez: Fresco 

Madeira: Pouca Presença de Madeira 

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar 

Região: Cataluña - Terra Alta - Batea - Vinhedos localizados em terraças (Lafou em catalão).

Composição de Castas: 100% Garnacha Blanca (vinhas velhas)

Amadurecimento: 7 meses sobre as lías em cubas de inox; 10% do vinho em barricas baixo nível de tostado por 4 meses.

Estimativa de Guarda: 8 anos

Temperatura de Serviço: 10-12°C

Características Climáticas: Mediterrânico com influência continental. Caracterizado por verões muito quentes em contraste com invernos frios. Pluviometria anual: 375-400 mm. Insolação anual: 2.800 horas.

Características do Solo: Argilo-calcário do período Quaternário.

Elaboração: Vindima manual. Fermentação tradicional em cubas de aço inox. Amadurecimento parcial em barricas de carvalho. Ligeira clarificação. Estabilização a frio. Engarrafado em Março de 2014.

Características Organolépticas: Cor palha muito pálida. O nariz mostra-se aos poucos, cítricos, jasmim, amêndoa e pederneira. O que mais encanta na boca é como esse vinho equilibra generosidade e austeridade, como é cremoso e de acidez firme ao mesmo tempo. Ótimo comprimento!

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Gradação Alcoólica: 13° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Caldeirada de lagosta, Vieiras grelhadas e recheadas com lâminas de trufa negra. Cherne em crosta de azeitonas pretas, sobre mousseline de couve-flor. Tartar de atum e abacate. Bacalhau com batatas ao murro.

Premiações mais Relevantes: Não especificado.

Classificação Legal: Terra Alta D.O.

Safra 2013. Decanter Wine Day, Porcini Trattoria em 12/05/2016.