



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](#) > [Vinhos](#) > [Bodegas El Angosto La Tribu 2010 \(750ml\)](#)



Bodegas El Angosto La Tribu 2010 (750ml) - 00201010



Classifique

Produtor: Bodegas El Angosto

Classificação: Tinto

Uva: Grenache (Garnacha), Mourvèdre (Monastrell), Syrah, Shiraz

País: Espanha

Safra: 2010

Por R\$ 103,70
em 3X de R\$ 34,57 sem juros



Características Organolépticas: Coloração rubi profunda, borda violácea luminosa. Incrivelmente fresco, com aromas de groselha e morango, violeta, caça e especiarias doces. Encorpado, taninos aveludados, destaca-se ainda pelo frescor, bastante caráter.



Conheça melhor este produto
[Baixe nossa ficha técnica detalhada](#)

[Clique aqui para imprimir etiqueta de premiação.](#)

Ficha Técnica

[Indique um amigo](#)

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

Características Técnicas:

Corpo: De Corpo

Tânicos: Moderadamente Tânico

Acidez: Moderadamente Fresco

Madeira: Pouca Presença de Madeira

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar

Região: Valencia - Ontinyent - 30 hectares de vinhedos: Finca Santa Rosa e Finca El Angosto.

Composição de Castas: 34% Garnacha, 33% Syrah, 33% Monastrell

Amadurecimento: 4 meses em barricas de carvalho.

Estimativa de Guarda: 5 anos

Temperatura de Serviço: 16-18°C

Características Climáticas: De padrão mediterrânico; Fortes chuvas e tempestades no verão e outono; Temperatura média anual: 15°C; Pluviometria anual: 500mm.

Características do Solo: Encostas arenosas, pobres em matéria orgânica; Baixo conteúdo de calcário.

Elaboração: Maceração a frio por 7 dias; Fermentação conduzida por 2 semanas em cubas de aço inox a 22°C; Bâtonnages por 4 meses nas cubas; Amadurecimento; Engarrafamento.

Características Organolépticas: Coloração rubi profunda, borda violácea luminosa. Incrivelmente fresco, com aromas de groselha e morango, violeta, caça e especiarias doces. Encorpado, taninos aveludados, destaca-se ainda pelo frescor, bastante caráter.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Gradação Alcoólica: 14,5° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Paella valenciana de coelho, frango, caracoles, ervilha e feijão branco; Guisado de perdiz e cogumelos frescos; Escalopes suínos servidos com arroz negro; Entreveiro ou Arroz carreteiro na panela de ferro; Queijos de média cura como Manchego ou Rocinante.

Premiações mais Relevantes: PARKER: 90

Classificação Legal: Valencia D.O.

Safra 2010. Decanter Wine Day, Porcini Trattoria em 12/05/2016.