



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 Alceño La Hormiga Roja 2014 \(750ml\)](#)



Bodegas Alceño La Hormiga Roja 2014 (750ml) - 00227914



Classifique

Produtor: Bodegas Alceño
Classificação: Tinto
Uva: Mourvèdre (Monastrell)
País: Espanha
Safra: 2014

Por R\$ 72,40
em 3X de R\$ 24,13 sem juros



Comprar



Ganhe
73 KM

Características Organolépticas: Coloração rubi de média intensidade, brilhante. Explosão de frutas vermelhas (cerejas, framboesas, geléia de morango, casca de maçã vermelha) e um toque de ervas e especiarias. Taninos muito finos e redondos, média estrutura, alegre e despojado.

[Indique um amigo](#)

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

Ficha Técnica

Características Técnicas:

Corpo: Não especificado.

Tânicos: Não especificado.

Acidez: Não especificado.

Madeira: Não especificado.

Estágio da Evolução: Não especificado.

Região: Levante - Murcia - Jumilla

Composição de Castas: 100% Monastrell

Amadurecimento: Em tanques de inox.

Estimativa de Guarda: 4 anos.

Temperatura de Serviço: 14-16°C

Características Climáticas: Continental quente com alguma influência mediterrânea. Baixa pluviosidade (270mm) que se concentra na primavera e outono. Invernos frios e verões muito quente e secos.

Características do Solo: Solos pardos arenosos, muito pedregosos e pobres em matéria orgânica, sobre subsolo calcário, não-irrigados.

Elaboração: Colheita das uvas não super maduras em setembro e outubro. Fermentação a temperatura controlada em 25°C, com maceração de 10 dias, em tanques de inox.

Características Organolépticas: Coloração rubi de média intensidade, brilhante. Explosão de frutas vermelhas (cerejas, framboesas, geléia de morango, casca de maçã vermelha) e um toque de ervas e especiarias. Taninos muito finos e redondos, média estrutura, alegre e despojado.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Gradação Alcoólica: 13° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Pratos da tradição como paella valenciana de coelho, frango, caracoles, ervilha e feijão branco; Arroz y conejo (feito na paellera com tomates maduros, pàprica e açafrão) ou com uma infinidade de pratos de média estrutura, embutidos em geral, pizzas, um delicioso frango assado à perfeição, bistequinhas de porco na churrasqueira, etc. Para ser desfrutado sem regras!!!

Premiações mais Relevantes: Não especificado.

Classificação Legal: Jumilla D.O.

Safra 2014. Decanter Wine Day, Porcini Trattoria em 12/05/2016.