

<http://www.menuespecial.com.br/>



PATA NEGRA ORO TEMPRANILLO 2008

Wine Spectator: 79 pontos

Tipo de Vinho: Tinto

Região Produtora: Valdepeñas

Volume: 750ml

Safra: 2008

Envelhecimento: Barrica de Madeira

Uva: 100% Tempranillo

Gradação Alcoólica: 13.0%

DEGUSTAÇÃO

Alta intensidade de cor, rubi com toques violáceos. Um vinho muito aromático, com aromas de frutas e sutis toques de baunilha. Excelente corpo, com taninos presentes mas não agressivos. Na boca, alta persistência aromática. Temperatura de serviço: 14° a 16°C.

HARMONIZAÇÃO

Combina com pratos de carne, queijo e claro...o "jamón" Pata Negra.

Método de Produção: De 3 a 4 meses em barrica. Ligeiro repouso em garrafa. Fermentado em temperatura controlada e com maceração de 8 dias. Fermentação malolática, iniciada em tanque e finalizada em barricas americanas e francesas.

*Risoto de arroz selvagem com camarões na manteiga e saladas.
Jantar em 31 de agosto de 2010.*