

<https://www.grandcru.com.br/vinho-tinto-algairén-tempranillo-2015-750-ml/product/ESBPA0649A15>



ALGAIRÉN TEMPRANILLO 2015

Alguns Tempranillos perdem a tipicidade por conta da longa passagem em madeira e outras intervenções. Este é um típico Tempranillo espanhol! De excelente custo-benefício, ele encantou aos sommeliers da Grand Cru com uma coloração vívida, rubi com reflexos violáceos e aromas de framboesas e morangos. Mostra o bom uso do carvalho no corpo de leve pra médio que não esconde a vivacidade das frutas. Groselhas e morangos fixam-se às bochechas graças aos taninos bastante presentes e equilibrados à acidez.

Tipo de vinho	Tinto
Tipo de uva	Tempranillo
Composição	Tempranillo
País	Espanha
Região	Cariñena
Sub região	Cariñena
Nome do produtor	Bodegas Pablo
História do produtor	A origem da bodega remonta o século 18 e, desde então, o cultivo biodinâmico é empregado para a criação de vinhos sinceros e de caráter, reflexos de um terroir singular. No vinhedo, apenas práticas ancestrais são adotadas, nenhum tipo de química é utilizado no trato da planta. Dessa maneira, cultivam videiras centenárias, responsáveis por vinhos bem concentrados e sedutores, além de videiras com idade média de 30 anos, destinadas aos vinhos de estilo mais moderno.
Ano da safra do produto	2015
Potencial de guarda	Vinho para beber jovem
Envelhecimento	Entre 3 e 4 meses em barril de carvalho.
Tamanho/Quantidade da garrafa (ml)	750 mL
Temperatura ideal de consumo	14°C a 16°C
Tempo de decantação	Pronto para beber
Harmonização	Filé mignon à parmegiana, lasanha ou tábua de queijos.
Características olfativas	Morango, framboesa e amora. Fruta fresca com um toquezinho de geleia
Características visuais	Rubi com reflexos violáceos.
Características gustativas	Frutas vermelhas frescas.
Acidez	Média
Persistência	Média
Frutado	Médio
Tanino	Leve
Encorpado	Sim
Madeira	Sim

Safra 2015. Almoço em 21/08/2016.