

<https://buonovino.com/produtos/vinho-tinto/palacio-del-conde-gran-reserva/>



PALACIO DEL CONDE GRAN RESERVA

O Palacio del Conde Gran Reserva é um vinho com coloração vermelho rubí intenso, com unha tendendo a granada. Aromas de frutas escuras, e notas amadeiradas. No paladar apresenta-se encorpado, com boa acidez e taninos maduros. Pouca fruta e bastante madeira, devido ao longo tempo de amadurecimento. Tem boa persistência e um estilo que agrada a uma ampla gama de consumidores.

Ficha Técnica:

Pais:	Espanha
Região:	Valencia D.O.
Produtor:	Anecoop La Viña La Font de La Figuera
Safra:	2010
Castas:	Tempranillo e Monastrell
Temperatura de serviço:	17°C a 18° C

Estimativa de guarda:	Indeterminada, desde que guardado ao abrigo da luz, de altas temperaturas e de umidade, com a garrafa na horizontal
Harmonização:	Carnes vermelhas, massas e queijos
Teor alcoólico:	14%
Amadurecimento:	36 meses em barrica de carvalho americano.
Vinificação:	Vinificação tradicional em tanques de aço inox com temperatura controlada. Vermelho rubí intenso, com unha tendendo a granada. Aromas de frutas escuras, e notas amadeiradas. No paladar apresenta-se encorpado, com boa acidez e taninos maduros. Pouca fruta e bastante madeira, devido ao longo tempo de amadurecimento. Tem boa persistência e um estilo que agrada a uma ampla gama de consumidores.
Notas de Prova:	

Safra 2011. Almoço em 30/03/2018. Confraria La Ribotta. Chácara em Colombo.