



## BALBO TEMPRANILLO, 2008

### VISTA

Vermelho intenso com matizes escuros com tons violetas.

### NARIZ

Complexo e intenso com aroma amora e ameixa madura.

### BOCA

Taninos suaves e maduros, acidez equilibrada com bom final.

### GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar carnes vermelhas, massas recheias, embutidos e queijos.

### BEBER

Entre 18° e 20° C.

“Uvas de origem de São Carlos”

*Cubos de mignon, quiabo refogado e arroz. Jantar em 22/04/2011.*