

Grand Cru®
(/)



La Muela Macabeo D.O.P 2018

HARMONIZAÇÕES

Moquecas e risotos frutos do mar e carnes brancas grelhadas.

FICHA TÉCNICA

Tipo de vinho: Branco
Tipo de uva: Macabeo 1

Quantidade: 1

COMPRAR

Composição: 100% Macabeo

País: Espanha

Região: Calatayud

Ano da safra do produto: 2018

Potencial de guarda: Vinho para beber jovem

Temperatura ideal de consumo: 8° C a 10° C

Harmonização:

Moquecas e risotos frutos do mar e carnes brancas grelhadas.

Características olfativas:

notas de frutas cítricas

Características visuais:

amarelo palha

Características gustativas:

ótima acidez e persistência

Acidez: Média

Frutado: Médio

Pontuação James Suckling: 90

INFORMAÇÕES SOBRE A VINÍCOLA

BODEGAS SAN GREGORIO

A Bodega San Gregorio foi fundada em 1965 em Cervera de la Cañada e pertence à Denominação de Origem Calatayud. Neste território, localizado no sopé do Sistema Ibérico, é onde estão as melhores uvas dos vales de Ribota e Manubles, a área mais ocidental da denominação. A vinícola possui 700 hectares de vinhedos localizados nos arredores de Cervera, em torno da Serra de Armantes. Produz, em média, 2 milhões de quilos de uvas por ano. Entre as uvas tintas, destaque para a Garnacha, juntamente com Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon e Merlot. Já entre as uvas brancas, brilha a Macabeo.

Safra 2017. Prova na Grand Cru Curitiba em 06/06/2019.