



FINCA EL REJONEO – RESERVA 2010

Amadurecimento: 15 meses em barris de carvalho + 18 meses Afinamento em garrafa

Olfativo: Aroma frutado com toque de baunilha, coco e especiarias proveniente de envelhecimento em carvalho.

Gustativo: Saboroso na boca, perfeitamente equilibrado entre fruta madura e madeira, taninos distintos.

Visual: Vermelho rubi intenso

Amadurecimento: 15 meses em barris de carvalho + 18 meses Afinamento em garrafa
Fermentação:

Teor alcoólico: 13 %

Estimativa de guarda: De 7 a 10 anos

Temperatura de serviço: Entre 16°C e 18°C

Corpo: Médio

Olfativo: Aroma frutado com toque de baunilha, coco e especiarias proveniente de envelhecimento em carvalho.

Gustativo: Saboroso na boca, perfeitamente equilibrado entre fruta madura e madeira, taninos distintos.

Visual: Vermelho rubi intenso

Harmonização

Harmoniza como o acompanhamento perfeito para queijos maturados, pratos de carne, churrasco.

Safra 2013. Jantar em 09/12/2019.