

[www.menuespecial.com.br](http://www.menuespecial.com.br)

## Vinho Pata Negra Gran Reserva Tinto (Lata)



Região Produtora: Valdepeñas, La Mancha

Volume: 750ml

Safra: 2001

Uva: 100% Tempranillo

Gradação Alcoólica: 12.5%

Caixa = 12 unidades

Pata Negra Gran Reserva Tinto (Lata)

**R\$ 58,40**

### *Degustação:*

Apresenta uma nuance vermelha escura evoluindo especialmente nas bordas. Um vinho onde o tempero e sabor das frutas combinam-se com perfeição ao original do barril. Quanto ao aroma, é dominado principalmente pelas frutas vermelhas, tintas, baunilha e licorosa. Extremamente bem equilibrado e macio quanto ao paladar, Pata Negra Gran Reserva é o melhor representante dos vinhos de Valdepeñas.

### *Acompanhamento:*

Harmoniza perfeitamente com carnes de porco e de cordeiro. Também combina com a suavidade de certos tipos de caça e carnes cozidas.

<http://copod3.blogspot.com>

### **PROVA Pata Negra Gran Reserva 1998 - 17/09/2006**

100% Cencibel (Tempranillo) - Estágio: 24 meses em carvalho francês e 36 meses em garrafa 12,5% Vol.

Tonalidade granada de média concentração com rebordo a mostrar já alguma coloração laranja.

Nariz com aromas inicialmente a madeira, baunilha, couro, chocolate, pão torrado, ligeiro vegetal (mato), fruta em compota (morango e amora), especiaria, a madeira a marcar a prova com o vinho a abrir ligeiramente com o passar do tempo (decantar antes de servir), onde se destacam os aromas secundários e terciários com boa ligação entre fruta e madeira.

Boca com frescura, redondo e directo, fruta presente com alguma especiaria, elegante mas sem grande corpo, mais suave do que seria de esperar apesar de equilibrado e proporcionar boa prova, com final de boca médio/alto.

Pertencente ao Grupo Bodegas Vinartis, este vinho das Bodegas Los Llanos, fundada em 1875 e situada na D.O de Valdepeñas (vale das pedras), de realçar que os vinhos Gran Reserva devem permanecer pelo menos 4 anos em repouso, dos quais 2 devem ser em barrica sendo os restantes em garrafa, com preço a rondar os 6€

*Salmão grelhado, acompanhado de creme de alcaparras e batatas grisettes.  
Jantar em 08 de maio de 2009.*