

MARQUÉS DE ALDAZ TINTO 2016

Vega del Castillo | cód 1708160

Uma verdadeira pechincha, o Marqués de Aldaz tinto é elaborado com uvas Grenache de vinhas de 80 anos de idade combinadas com Tempranillo e Merlot. O tinto é vinificado sem madeira, para preservar toda a exuberância da fruta. Um saboroso achado!



Produtor	Vega del Castillo
País	Espanha
Região	Navarra - Vinhas especialmente selecionadas na região de Navarra. As vinhas de Garnacha tem mais de 80 anos de idade.
Tipo	Tinto
Uva	35% Tempranillo, 30% Merlot e 35% Grenache
Volume	750ml
Safra	2016
Teor alcoólico	13.5
Temperatura de serviço	16 a 18°C
Vinificação	Fermentação tradicional em tanques de aço inoxidável.
Maturação	Maturado em tanques de aço.
Corpo	médio
Combinações enogastrômicas	Carnes vermelhas, bacalhau e queijos leves.