

Cérvoles

COLORS 2009

Costers del Segre, Espanha



Cérvoles

UVAS: 45% Tempranillo, 20% Garnacha, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot e 10% Syrah

TIPO: Tinto seco

VINIFICAÇÃO: Colheita manual, seleção dos cachos. Fermentação em aço inoxidável, com temperatura controlada e estágio em barricas de carvalho francês por 8 meses.

COMENTÁRIOS: Cor rubi, de boa intensidade. Aromas de frutas vermelhas maduras (framboesa e morango), com notas de cedro e elegante tostado. Toques de chocolate e tostado. Boca muito agradável, com boa fruta, destacado equilíbrio, bom corpo, longa persistência e elegante retro-olfato.

AVALIAÇÕES: RP 88 e PÑ 87

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16°C a 18°C

HARMONIZAÇÃO: Carnes de caça, paleta de cordeiro, carne grelhada (maminha e fraldinha), queijos tipo Gouda, Emmental e Manchego.



VINISSIMO
IMPORTADORA

vinissimo.com.br

 4195-5554