

Trossos Del Priorat
LO PETIT DE LA CASA 2010
Priorato, Espanha



UVAS: 80% Garnacha Negra e 20% Cabernet Sauvignon

TIPO: Tinto seco

VINIFICAÇÃO: Colheita manual, maceração préfermentativa a frio, fermentação em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada, amadurecimento por 12 meses em barricas novas de carvalho francês e 10 meses em garrafa.

COMENTÁRIOS: Cor vermelho-rubi com intensidade média. Aroma agradável, com notas de frutas negras maduras, ervas de bosque e toques de incenso. Na boca é fresco, com boa intensidade de frutas. Os taninos são maduros, elegantes e finos. Retro gosto longo com notas de ervas do bosque.

AVALIAÇÃO: PÑ 90

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14,5%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16°C a 18°C

HARMONIZAÇÃO: Carnes grelhadas, carnes com molhos consistentes, queijos intensos como Manchego Curado ou neutros como Gouda e Emental.



VINISSIMO
IMPORTADORA

vinissimo.com.br

 4195-5554