



#### DESCRIÇÃO DO VINHO

Vinícola: Domeco de Jarauta  
País: Espanha  
Região: Rioja  
Variedade: 100% Tempranillo

#### DADOS TÉCNICOS

Álcool: 14%  
Envelhecimento: 6 meses em carvalho | 10 meses na garrafa

#### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO E HARMONIZAÇÃO

Cor roxa e preta, no nariz nuances de tabaco, violetas, balsâmico e frutas vermelhas. Vinho de estilo moderno, denso e rico. Um Tempranillo poderoso com excelente equilíbrio e final longo. É um vinho fresco e leve que acompanha muito bem os pratos de nossa cozinha mineira, com tutu ou feijão tropeiro. Pode também ser o escolhido para uma feijoada, incluindo a indispensável pimenta.

LAR DE SOTOMAYOR VENDIMIA SELEC. 2007



#### DESCRIÇÃO DO VINHO

Vinícola: Arrocal  
País: Espanha  
Variedade: Tempranillo

#### DADOS TÉCNICOS

Álcool: 13,5%  
Envelhecimento: 6 meses em carvalho frances  
Guarda: 5 anos

#### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO E HARMONIZAÇÃO

Delicioso vinho de estilo moderno, aliando elegância e bom corpo, com complexos aromas mesclando frutas, minerais, couro e especiarias. Apresenta-se excelente para o acompanhamento de pratos com carnes de sabor marcante, tais como avestruz ou peito de pato.

ARROCAL 2008



#### DESCRIÇÃO DO VINHO

Vinícola: Castro Ventosa  
País: Espanha  
Região: Bierzo  
Variedade: 100% Mencia

#### DADOS TÉCNICOS

Álcool: 14%  
Envelhecimento: 4 meses em barricas de carvalho  
Guarda: 5 anos

#### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO E HARMONIZAÇÃO

Rubi profundo, com notas de frutas vermelhas e negras do bosque. Leve, descomplicado, corpo médio, com taninos delicados. Uma das melhores compras de Bierzo. Um custo benefício ótimo. Vinho de cor rubi intensa, aromas de frutas negras maduras e chocolate, na boca mostra-se com boa estrutura e elegância, acidez, álcool e taninos bem integrados. Ótimo para acompanhar polvo ou bacalhau, acompanhados de batatas, cebolas e azeite.

EL CASTRO VALTUILLE JOVEN 2007