



PREÇO
R\$ 29,00

DESCRIÇÃO DO VINHO

Vinícola: Escorihuela Gascón
País: Argentina
Região: Mendoza
Variedade: 100% Tempranillo

DADOS TÉCNICOS

Álcool: 13,4%
Envelhecimento: 4 meses em barricas de carvalho
Guarda: 5 anos

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO E HARMONIZAÇÃO

Esta uva teve origem na Espanha. Perfeitamente adaptadas à vinícola, deu origem a um vinho de cor rubi com aromas de frutos vermelhos maduros. Família Gascon. Vinho intenso com boa concentração na boca. Versátil, aceita combinações variadas. Acompanha muito bem pizzas com presunto cru, combinadas com outros ingredientes.

DESCRIÇÃO DO VINHO

Vinícola: Bodegas Campiñã
País: Espanha
Região: Toro
Variedade: 100% Tinta de Toro

DADOS TÉCNICOS

Álcool: 14%
Envelhecimento: 10 meses em barricas de carvalho francês
Guarda: 10 anos

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO E HARMONIZAÇÃO

A safra 2007 foi envelhecida em carvalho francês e americano, alguns deles novos, por quase um ano. Aromas bastante expressivos. Na boca é rico, amadurecido e um pouco sério. Excelente concentração e final longo. Vinho equilibrado, potente e aromático. Incrível relação preço/qualidade - Jay Miller | E-Robert Parker Combina com lombo de cordeiro com arroz negro.



PREÇO
R\$ 49,00

DESCRIÇÃO DO VINHO

Vinícola: Quinta Nova
País: Portugal
Região: Douro
Variedade: Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão e Tinta Francisc

DADOS TÉCNICOS

Álcool: 14%

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO E HARMONIZAÇÃO

Cor vermelha intensa com ligeiras notas violetas. O jovem e fresco aroma de nariz apresenta fruta vermelha fresca, sugestões florais e balsâmicas. Na boca, revela-se suntuoso com suaves taninos estruturados e um agradável final de boca, marcado pela frescura das notas florais. Final acetinado e elegante. Aqui, a sugestão de acompanhamento: arroz de pato ou risoto de galinha d'Angola.



PREÇO
R\$ 59,00