



DESCRIÇÃO DO VINHO

Vinícola: Majuelos de España
País: Espanha
Região: Bierzo
Variedade: 100% Mencia

DADOS TÉCNICOS

Álcool: -
Envelhecimento: 5 meses em barricas de carvalho
Guarda: 8 anos

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO E HARMONIZAÇÃO

É um vinho do coloração púrpura intensa que demonstra um perfume complexo de carvalho, especiarias asiáticas, flor de cerejeira, incenso e framboesa negra. Paladar em camadas, com excelente volume, esse vinho beneficiará com um ou dois anos em garrafa, mas pode ser bebido agora. Bem estruturado, acompanha perfeitamente nossas comidas mineiras, com base em carne de porco. Lombo de porco com tutu parece ótimo!

GOTÍN DEL RISC 2008



DESCRIÇÃO DO VINHO

Vinícola: Celler Besllum
País: Espanha
Região: Montsant
Variedade: 50% Carinena e 50% Garnacha

DADOS TÉCNICOS

Álcool: -
Envelhecimento: 14 meses em carvalho Francês
Guarda: 10 anos

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO E HARMONIZAÇÃO

Cor púrpura com aromas minerais de lavanda, cereja preta, ameixa preta. Concentrado e maduro tem estrutura suficiente para evoluir muito bem. Um bom acompanhamento para este vinho seria um tradicional filé ao molho Rossini, feito da maneira mais clássica.

CELLER BESLLUM XABEC 2008



DESCRIÇÃO DO VINHO

Vinícola: Bodega La Milagrosa
País: Espanha
Região: Ribera del Duero
Variedade: 100% Tempranillo (Tinta del Pais)

DADOS TÉCNICOS

Álcool: -
Envelhecimento: Barricas de carvalho húngaro
Guarda: 12 anos

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO E HARMONIZAÇÃO

De coloração púrpura intensa, este vinho originário de vinhedos com idade entre 50 e 70 anos e envelhecido em barricas de carvalho húngaro novas, apresenta aromas de minerais, de incenso, de especiarias asiáticas e frutos negros. No paladar é denso, com uma textura macia de pelúcia com final fino e persistente. A pedida aqui é um prato forte, como um cordeiro em redução de seu próprio molho com um acompanhamento marcante.

SEÑORÍO DEL TALLAR TINTO SELECCIÓN 2009