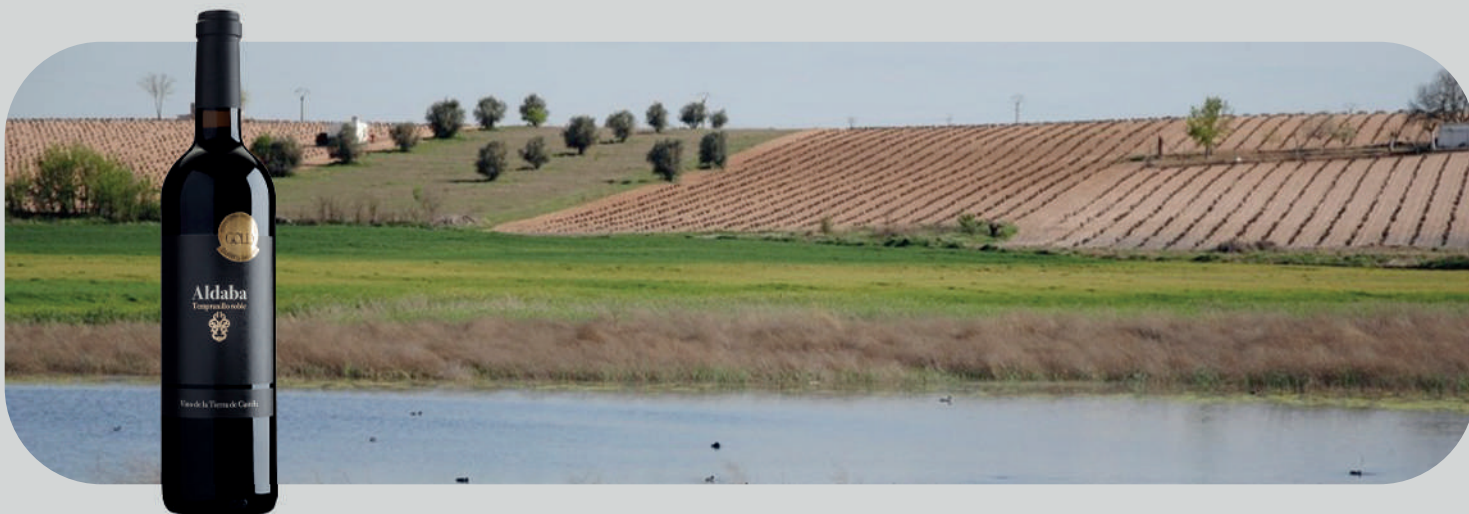


**ALDABA V.D.T. CASTILLA TEMPRANILLO ROBLE 2021**

**● DESCRIÇÃO DO VINHO**

Localizada em Villarrubia de los Ojos, a Bodega El Progreso dispõe de uma localização privilegiada entre o Sistema Central e a grande planície de La Mancha, a cerca de 600 metros acima do nível do mar. A área é regada pelos rios Cigüela e Guadiana, e rodeada por Las Tablas de Daimiel, considerado um dos parques naturais mais importantes da Espanha. Este Aldaba Tempranillo Roble apresenta cor cereja com bordas violáceas que denotam juventude. Aparência limpa, viva e intensa. No nariz destacam-se os frutos vermelhos, entrelaçados com notas de violeta e tabaco. No gustativo é robusto, mas ao mesmo tempo macio, revelando o estágio em barricas de carvalho durante três meses.

**● ESTILO: TINTOS INTENSOS**

Vinhos com boa estrutura, cor rubi a rubi escuro, em que predominam intensos aromas de frutas vermelhas, frutas negras e flores. Podem ou não ter passagem por madeira. No aroma podem apresentar algumas especiarias, especialmente se passarem por estágio em barris de carvalho. Na maioria são originários de regiões quentes. São vigorosos, energizantes.


**País:**
*Espanha*

**Uva:**
*Tempranillo*

**Temperatura:**
*15°C a 17°C*

**Abrir e**
**consumir após:**
*60 minutos*

**Teor alcoólico:**
*13,5%*

**Corpo:**

●●●○○


**Sequência no**
**serviço da seleção**
*3º*
**● HARMONIZAÇÃO**

Carnes vermelhas, Paleta fritas em pedaços, Tapas, Massa com Molho de Tomate e Carne, Lagarto ao Vinho, Canelone de ricota com molho de tomate, Panqueca salgada com ratatouille e molho de anchovas e Pizza com embutidos.



Para uma experiência mais agradável e segura, recomendamos que deguste o vinho após uma refeição leve. Além disso, é importante manter-se hidratado, consumindo água durante e após a degustação.