

**ABADÍA MERCIER TEMPRANILLO-MERLOT-SYRAH V.D.T.
CASTILLA 2023**



● **DESCRIÇÃO DO VINHO**

O Abadía Mercier é produzido na região de Castilla, Espanha, utilizando uma mescla das variedades mencionadas na sua nomenclatura. A área de Castilla é conhecida por suas condições favoráveis ao cultivo das vinhas, resultando em vinhos que refletem o terroir local. Em termos visuais, o Abadía Mercier apresenta uma cor vermelha cereja brilhante. No nariz, oferece aromas equilibrados de frutas vermelhas, como cerejas. No paladar, é amigável, com uma textura macia e equilibrada. É um vinho versátil, adequado para ser consumido nas mais diversas ocasiões.

● **ESTILO: TINTOS MACIOS**

São vinhos jovens de média estrutura; pouca ou nenhuma madeira; aroma e sabor frutados. São redondos, joviais, fáceis de beber. Seus aromas e sabores são marcados por frutas vermelhas, com média intensidade. Agradam sempre a consumidores Iniciantes e Intermediários. Usualmente são consumidos em reuniões com amigos, churrascos, jantares, festas e recepções.

📍 **País:**
Espanha

🍇 **Uva:**
Tempranillo, Merlot e Syrah

🌡️ **Temperatura:**
14°C a 16°C

🕒 **Abrir e consumir após:**
45 minutos

🍷 **Teor alcoólico:**
13,5%

🍷 **Corpo:**
●●●○○

📅 **Sequência no serviço da seleção**
1º

● **HARMONIZAÇÃO**

Massa com funghi, Linguíça, Lasanha a bolonhesa, Frango assado, Iscas de filé, Steak tartar, Queijo Prato, Talharim com funghi, Carne de Boi assada e Risoto com carne.



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.