

HUERTO DE PALACIO GARNACHA VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA 2023



● DESCRIÇÃO DO VINHO

O Huerto de Palacio Garnacha é originário de Villarrubia de los Ojos, uma localidade situada em Ciudad Real, na região de Castilla-La Mancha, Espanha. Esta área é conhecida por suas vastas planícies e clima continental, com verões quentes e secos e invernos frios. Estas são condições ideais para o cultivo de uvas, especialmente as variedades autóctones como a Garnacha. Na análise visual o Huerto de Palacio apresenta uma cor vermelho cereja com bordas roxas que evidenciam sua juventude. No nariz, é limpo, vivo e intenso, com notas marcantes de frutas vermelhas.

● 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:

Garnacha



Temperatura:

14°C a 16°C



**Abrir e
consumir após:**

30 minutos



Teor alcoólico:

13,5%



Corpo:

●●●○○



**Sequência no
serviço da seleção**

2º

● HARMONIZAÇÃO

Canelones recheados com carne e gratinados, Canelones de Carne, Almôndegas de carne vermelha (polpettone), Risoto com Aves, Risoto com Carne e Embutidos, Risoto com lingüiça, Queijo do Serro curado, Sopa de macarrão, Espaguete ao sugo, Talharim com molho de carne bolonhesa.



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.