

HUERTO DE PALACIO V.D.T. CASTILLA TEMPRANILLO ROBLE 2023



● DESCRIÇÃO DO VINHO

O Huerto de Palacio Tempranillo Roble é um vinho tinto envelhecido em barrica durante três meses. Proveniente da sub-região de Castilla, é produzido em Villarrubia de los Ojos, uma localidade conhecida por suas tradições agrícolas e vinícolas, situada no coração da planície de La Mancha. A área beneficia-se de um clima continental, com verões quentes e secos e invernos frios, proporcionando condições ideais para o cultivo de uvas. Na análise sensorial este Huertos de Palacio apresenta uma cor cereja madura com reflexos púrpura. No nariz, é possível apreciar nuances de madeira tostada, frutas vermelhas e alcaçuz. No paladar mostra boa estrutura, frescor e um notável equilíbrio entre fruta e madeira.

● 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



Temperatura:

14°C a 16°C



Abrir e consumir após:

30 minutos



Teor alcoólico:

13,5%



Corpo:

●●●○○

● HARMONIZAÇÃO

Carne assada com batatas, Lombo na pressão, Canelone de presunto e queijo, Queijo Provolone, Lasanha de berinjela à 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.