

QUINTA DEL 67 D.O. ALMANSA 2019



● DESCRIÇÃO DO VINHO

As vinhas velhas de Garnacha Tintorera do Quinta del 67 têm entre 40 e 50 anos de idade, não recebem irrigação e trabalham com baixa produtividade. A Garnacha Tintorera é o nome que se dá na Espanha à uva Alicante Bouschet, sendo, como o próprio nome indica, uma uva “tintureira”. Isso significa que, diferentemente da maioria das uvas tintas, sua polpa também é vermelha. O Quinta Del 67 envelheceu em barricas novas de carvalho francês por 14 meses e foi engarrafado sem filtragem. No visual exibe cor vermelho rubi intenso. Nariz complexo, com aromas de frutas negras maduras, especiarias e toques balsâmicos. Na boca, tem muita estrutura, tanino sedoso e novamente muita fruta, chocolate, alcaçuz. É um vinho poderoso e longo!

● ESTILO: TINTOS PODEROSOS

São robustos, concentrados, escuros. São originários, em sua maioria, de regiões quentes. Costumam ser envelhecidos em barricas de carvalho, mas precisam de tempo de garrafa para amadurecer e adquirir complexidade. O tempo de garrafa necessário varia de vinho para vinho. Os Tintos Poderosos oferecem na maturidade aromas ricos de frutas negras, baunilha, especiarias e tostados, como couro, café e chocolate.



País:

Espanha



Uva:

Garnacha Tintorera



Temperatura:

16°C a 18°C



Abrir e consumir após:

60 minutos



Teor alcoólico:

15%



Corpo:



● HARMONIZAÇÃO

Patos e coelhos em conjugação com tomate, Frango à basca, Filé Mignon com pouco tempero, Pernil de javali adulto assado, Parmigiano Reggiano, Picanha com pouco tempero, Pernil de cordeiro, Rosbife à moda inglesa, feito com contrafilé, mal passado e Parmesão.



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.