

TORRE DE REJAS TEMPRANILLO D.O. LA MANCHA 2023



● DESCRIÇÃO DO VINHO

O Torre de Rejas Tempranillo é produzido na região de La Mancha, mais especificamente em Manzanares, localizada entre 600 e 800 metros acima do nível do mar. Os vinhedos crescem em solos de calcário sedimentado com baixo conteúdo orgânico, que podem ser argilosos ou arenosos. O clima da região é influenciado por ventos úmidos e uma elevada insolação, com uma influência continental-atlântica. No exame sensorial este Tempranillo apresenta um intenso colorido vermelho cereja com matizes violetas. No aroma, é potente e frutado, evocando frutas do bosque. No paladar, é um vinho encorpado, equilibrado, redondo e com um longo final.

● 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:
●●●○○

📦 Sequência no serviço da seleção
2º

● HARMONIZAÇÃO

Carne de porco, Chouriço, Paella, Molho de carnes, Queijos semiduros, Frango assado, Rosbife, Iscas de filé, Paleta fritas em pedaços, Pizza calabresa, Nhoque, Spaghetti ao sugo espaguete.



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.