

20 Aldeas 2018

Produtor: Condado De Haza

Região: Ribera del Duero

País: Espanha

Tipo: Tinto

Safra: 2018

Teor Alcoólico: 15 Vol

Corpo: Médio

No belo vale do rio Duero nasce o 20 Aldeas, um vinho elaborado com uvas 100% Tempranillo de cultivo orgânico. Mostra intensos aromas de frutas negras maduras, toques balsâmicos e cativantes notas de alcaçuz. Complexo e convidativo, com notas tostadas do envelhecimento em barricas de carvalho perfeitamente integradas. É um vinho poderoso com ataque carnudo e notável equilíbrio entre taninos e acidez. Longo e persistente.

Condado De Haza

UVAS:

Tempranillo (100%)

VINHEDOS:

Vinhedos próprios localizados nos municípios de Roa e La Horra, a mais de 800 metros de altitude. Vinhas com média de 30 anos e cultivo orgânico.

VINIFICAÇÃO:

Vinificação totalmente tradicional, com desengace e posterior fermentação alcoólica em cubas de inox.

MATURAÇÃO:

Permanece por 14 meses em barricas de diferentes diâmetros, principalmente em fudre francês de 5000 litros.

SUGESTÃO DE GUARDA:

De 5 a 10 anos

SERVIÇO:

Carnes e pratos elaborados.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16 a 18°C

PRÊMIOS E NOTAS:

James Suckling 95 PTS / 2018

Guia Peñin 90 PTS / 2018

Decanter 90 PTS / 2018

