



REAL COMPAÑIA DE VINOS TEMPRANILLO



PAÍS ESPANHA

REGIÃO CASTILLA LA MANCHA

SUBREGIÃO -

TINTO | SAFRA 2019

Um Vinho de La Tierra de Castilla. Maduro, fresco e com caráter varietal da mais importante das castas espanholas, a Tempranillo.

VARIEDADES: 100% Tempranillo

VINIFICAÇÃO

Proveniente de vinhedos selecionados da região de Castilla La Mancha com idade média de 20 anos, plantados em solos calcáreos de textura argilosa. Clima continental com invernos frios e verões quentes e secos. As uvas são desengaçadas. O mosto passa por maceração pré fermentativa a frio com a intenção de destacar os componentes aromáticos da tempranillo. A fermentação acontece em tanques de aço inox por 12 dias.

AMADURECIMENTO

Não passa por afinamento em madeira, permanece dois meses em garrafa antes de ser comercializado.

NOTAS DE PROVA

Um vinho jovem, intenso, de cor vermelha cereja e tons violeta. No nariz frutas vermelhas como amoras e ameixas, um toque floral de violeta e alcaçuz. Boa estrutura na boca, com muita fruta e final longo.

HARMONIZAÇÃO

Harmoniza muito bem com vários tipos de risotos, massas e carnes. Um vinho que vai muito bem com entradas como queijos semi-curados e pratos de embutidos.

VINHO

Este 100% Tempranillo é um vinho tinto frutado e muito saboroso. Apresenta caráter varietal, fresco e voltado para aromas primários, sem influência de madeira.

TEOR ALCOÓLICO 14,0% | SERVIR A TEMPERATURA DE 16°C | VOLUME 750 ML

DESCRIÇÃO DA LINHA

VARIETALES

DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

A Real Companhia de Vinos é gerida pela família Murua, sua história no negócio do vinho remonta o ano de 1926, quando José Villaverde Murua iniciou a produção de vinho em Rioja. A fundação da Real Companhia é mais recente, seus vinhos mostram o estilo moderno espanhol, fresco e frutado. A vinícola é dirigida com a filosofia de unir as tradições vitivinícolas de longa data e novas tecnologias fazendo com que seus vinhos expressem as melhores qualidades das uvas cultivadas na região de La Mancha, parte central da Espanha. Seus vinhos são produzidos a partir de uvas colhidas de vinhas com 30 a 70 anos de idade, cultivadas em solos pedregosos ricos em calcário vermelho, que vai conferir estrutura nos vinhos. Durante os meses de verão a temperatura durante o dia pode chegar a 40°C com grande contraste entre as temperaturas diurnas e noturnas que ajudam as uvas a alcançar um ótimo amadurecimento. Além disso, o clima continental da região permite invernos frios e verões bem quentes. A Real Companhia é um lugar onde o sol ilumina mil paisagens diferentes, aonde cada vinha é única e cada novo dia uma celebração. Seus vinhos unem uma diversidade de origens, sabores e estilos. Um conjunto de vinhos autênticos, feito para um consumidor cosmopolita, cheio de paixão e que sente prazer em desfrutar vinhos Espanhóis.

CÓDIGO DO PRODUTO
MUR01100

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
8425132990111

CAIXA
06x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA
1842513222059



winebrands.com.br | 11 2344 5555 | Rua Visconde de Taunay, 711. Ch Santo Antonio - São Paulo

Catalogo online: catalogo.winebrands.com.br | Contato: contato@winebrands.com.br

Instagram: [@winebrandsbr](https://www.instagram.com/winebrandsbr)