

## Dominio De Baena Tempranillo



**Produtor:** Bodegas Covinca

**País:** Espanha

**Região:** Aragão/ Cariñena

**Tipo:** Tinto

**Castas/Uvas:** Tempranillo

**Safra:** 2018

**Graduação Alcoólica:** 13%

**Volume:** 750 ML

**Amadurecimento:** --

**Visão:** Coloração vermelho cereja.

**Olfato:** Apresenta aromas de frutas vermelhas com notas de cereja.

**Paladar:** Um vinho elegante com taninos macios e equilibrados com uma agradável persistência no palato.

**Harmonização:** Harmoniza com queijos macios salsichas, carnes assadas e peixe gordurosos.

**Temperatura de Consumo:** 16° e 18°C

### **Sobre o vinho:**

Bodegas Covinca reúne cerca de 200 produtores de vinho na área de Longares, isto torna possível para eles fazer deliciosos vinhos para um grande público com instalações modernas e as novas técnicas de vinho. A denominação Carinena fica perto da cidade de Zaragoza, no nordeste da Espanha. As vinhas são protegidas pelo sopé dos Pirinéus. Esta adega moderna produz alguns dos nossos deliciosos vinhos da casa espanhóis.

**Elaboração:** As uvas são colhidas manualmente e mecanicamente no momento ideal de maturação durante os meses de setembro e outubro. Na adega, as uvas são desengaçadas e colocadas em tanques de aço inoxidável para fermentação alcoólica a temperatura controlada por 7 a 10 dias. Após a fermentação alcoólica o depósito é descoberto e o vinho realiza a fermentação maloláctica, o vinho é clarificado, filtrado e engarrafado seguindo as mais rigorosas condições de higiene.

**Vinhedos:** vinhedos cultivados em vaso e espaldeira a uma altitude média de 500 m.

### **Premiações e Avaliações:**

**GALERIA DOS VINHOS – Tel: (11) 3995-9550 - [www.galeriadosvinhos.com.br](http://www.galeriadosvinhos.com.br)**

Rua Wandenkolk 450 – MOOCA – SÃO PAULO – SP – CEP: 03102-030

COD:	EAN:	DUN: 000000000000	EMB: 6 X 750ML
------	------	-------------------	----------------

CAIXA:	ALT:	LARG:	COMP:
--------	------	-------	-------