

González de Bejar DOP



Produtor: Bodegas Covinca

País: Espanha

Região: Aragão/ Cariñena

Tipo: Tinto

Castas/Uvas: Tempranillo

Safra: 2018

Gradação Alcoólica: 13%

Volume: 750 ML

Amadurecimento: --

Visão: Cor vermelho cereja.

Olfato: Apresenta aromas de frutas vermelhas, e notas de frutas negras.

Paladar: Um vinho jovem, aromático e de boa estrutura com taninos macios e equilibrados.

Harmonização: Harmoniza com queijos, massas, todos os tipos de pratos de carne vermelha, vitela, cordeiro e aves de capoeira.

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

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

COD:	EAN:	DUN: 000000000000	EMB: 6 X 750ML
CAIXA:	ALT:	LARG:	COMP: