

PREMIUM

CASTILLO DE ENGUERA RESERVA

Tinto



PAÍS

ES

REGIÃO

Valência

PRODUTOR

Bodegas Enguera - Orgânico

TEOR ALCOÓLICO

14%

AÇÚCAR

0,67 g/l

ACIDEZ

4,7 g/l

PH

3,68

DEGUSTAÇÃO

Um vinho encorpado, que revela aromas terrosos, com notas de especiarias, ancorados por sabores que remetem a chocolate e cerejas escuras. Com taninos firmes e aveludados, é equilibrado, com um longo final.

ELABORAÇÃO

Envelhecido em barricas de carvalho francês de segundo uso e de carvalho americano.

SAFRA 2013

UVAS

60% Tempranillo, 30% Monastrell (Mourvãdre) e 10% Syrah

HARMONIZAÇÃO

Vinho bastante gastronômico, ótimo para acompanhar carnes bovina e de cordeiro. Servir a 18 °C.

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

 Guardar ou Beber.

 Madeira

moderada.