

# PREMIUM

## ENGUERA PARADIGMA

Tinto



**PAÍS**  
ES

**REGIÃO**  
Valência

**PRODUTOR**  
Bodegas Enguera - Orgânico

**TEOR ALCOÓLICO**  
14%

**AÇÚCAR**  
1,8 g/l

**ACIDEZ**  
4,48 g/l

**PH**  
3,69

### DEGUSTAÇÃO

Este vinho reflete a expressão da Monastrell de Fontanars dels Alforins. O Vale de Alforins conecta o platô manchego com o mar Mediterrâneo, servindo de corredor para os ventos secos do poente e os ventos úmidos do amanhecer. O resultado é um vinho complexo, elegante, fresco e equilibrado.

### TERROIR

Vinhedos a 650 m do nível do mar, sobre solos de areia refrescados pelas chuvas do amanhecer no final do verão, onde as uvas amadurecem, tornando-se frescas e fragrantes.

**SAFRA** 2015

### UVAS

100% Monastrell  
(Mourvèdre)

### ELABORAÇÃO

Paradigma é produzido somente com a Monastrell (Mourvèdre), colhida no momento de sua expressão aromática máxima. É elaborado muito suavemente, sem extração excessiva, para que conserve a sutil personalidade de frutas vermelhas, flores e chocolate branco, características dessa variedade nesse terroir. O vinho passa seis meses em barricas novas de carvalho francês.

### CARACTERÍSTICAS

**M** Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

**O** Madeira

moderada.

### HARMONIZAÇÃO

Com carnes grelhadas, carnes de caça e embutidos. Servir a 18 °C.