

# AGNUS DE AUTOR COSECHA 2018



Bela cor grená clara com reflexo púrpura. Aromas entre o clássico e a modernidade com notas sutis de madeira e toque mais potente de geleia de fruta. A boca tem um belo equilíbrio entre taninos, álcool e acidez com bela amplitude. O exemplo perfeito do toque Valdelana que soube renovar o estilo Rioja.

## INFORMAÇÕES DE SERVIÇO

**Tipo:** Tinto

**Temperatura de serviço:** Entre 14°C e 16°C

**Tempo de decantação:** 30 minutos

**Tempo de guarda:** Até 10 anos

**Harmonização:** Presunto de Belotta. Lentilha com chouriço. Cocido Madrileño. Queijos de ovelha. Leitão.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**País/Região:** Espanha - Rioja

**Produtor:** Familia Valdelana

**Uvas:** 95% Tempranillo 5% Graciano

**Teor Alcoólico:** 13.5 % vol.

**Conteúdo:** 750 ml

**Safra:** 2018

**Vinhedo:** Vinhedos próprios localizados na Rioja Alavesa com altitude média de 450 metros. Videiras com idade média de 50 anos com baixo rendimento. Colheita manual na quarta semana de outubro.

**Vinificação:** Vinificação em tanque de aço inoxidável com controle de temperatura. Fermentação malolática diretamente em barrica de carvalho francês.

**Amadurecimento:** 3 meses em barricas de carvalho francês novo seguido de 6 meses em garrafa antes da comercialização.



MONVIN  
by PNR group



EDEGA  
by PNR group