



## ARRAYÁN SELECCIÓN 2018

De cor vermelha rubi e de intensidade média. Aromas de frutas maduras e especiarias. Tem um buquê elegante, onde aromas de envelhecimento no estilo 'crianza' aparecem. É fresco em boca, fácil de beber e tem uma boa persistência.

### INFORMAÇÕES DE SERVIÇO

**Tipo:** Tinto

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

**Tempo de decantação:** 30 Minutos

**Tempo de guarda:** Até 06 anos.

**Harmonização:** Carne vermelha grelhada, tapas variadas e perdiz em conserva.

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**País/Região:** Espanha - Méntrida

**Produtor:** Bodegas Arrayán

**Uvas:** 30% Syrah, 30% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon e 10% de Petit Verdot.

**Teor Alcoólico:** 14 % vol.

**Conteúdo:** 750 ml

**Safra:** 2018

**Vinhedo:** Mistura das variedades Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot da Finca La Verdosa (Toledo). Solo arenoso de cultivo orgânico a 510m de altitude.

**Vinificação:** Maceração pré-fermentação a frio de cada umas das variedades por 24 horas.

Fermentação alcoólica com controle de temperatura em tanques de aço inox por aproximadamente 15 dias. Fermentação malolática completa.

**Amadurecimento:** Em barricas de carvalho francês durante 8 meses e 12 meses em garrafa.



MONVIN  
by PNR group



EDEGA  
by PNR group