



LA SUERTE DE ARRAYÁN 2017

De cor vermelha granada de intensidade baixa. No nariz, são enfatizados os aromas frutados de cereja, característicos da variedade Garnacha, acompanhados de toques florais e minerais. Na boca apresenta estrutura elegante com um tanino polido. Em suma, é um vinho amigável com uma boa complexidade.

INFORMAÇÕES DE SERVIÇO

Tipo: Tinto

Temperatura de serviço: 16°C

Tempo de decantação: 1 hora

Tempo de guarda: Até 8 anos.

Harmonização: Aves, risotos e peixes grelhados.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

País/Região: Espanha - Méntrida

Produtor: Bodegas Arrayán

Uvas: 100% Garnacha.

Teor Alcoólico: 15 % vol.

Conteúdo: 750 ml

Safra: 2017

Vinhedo: Vinhedos antigos de Garnacha da região de Real de San Vicente (Toledo). Solos arenosos a cerca de 700m de altitude.

Vinificação: Colheita e seleção manual das melhores uvas. Por gravidade, as uvas vão para tanques de aço inox. Maceração pré-fermentação à frio por 3 dias. A fermentação alcoólica ocorre de forma espontânea com a temperatura controlada. Maceração pelicular por cerca de 20 dias no total. A fermentação malolática ocorre em barris.

Amadurecimento: Em barricas de carvalho francês de 300 e 500 litros durante 12 meses e 12 meses em garrafa.