ACQUISTATO IL .....

Tempranillo 2016

Indomabile rosso spagnolo



Caliente come la terra che lo vede nascere, il Tempranillo Calarojas porta il vento di Castiglia in tavola ogni volta che desideri sperimentare lo spirito del vino spagnolo più autentico. Di colore scuro e impenetrabile, con interessanti velature cremisi. Profilo olfattivo opulento, a dir poco: cioccolato, gelso, frutti rossi e cenni di spezie. Al palato è velluto sensuale, una composizione d'aromi che segue il ritmo cadenzato di un voluttuoso bolero accompagna l'assaggio: cannella, ciliegie succose, chiodi di garofano, in una danza di sensazioni che conquista inebriando. Ricchezza espressiva che ben si accompagna ai piatti della tradizione iberica (paella compresa), e che brilla in particolare con le carni grigliate.

Difficile parlare di Calarojas senza lasciarsi condizionare dall'emozione: vini che sono pura espressione dei terroir più vocati di Spagna, cartoline di Castiglia che fanno tremare i polsi per bellezza e travolgente passione. Del Tempranillo, vitigno più diffuso di Spagna, Calarojas si fa ambasciatrice e cantastorie. Ci parla di un rosso che è insieme viva tradizione e compagno di occasioni conviviali. La scelta obbligata di chi desidera aprire le porte della propria collezione a vini d'oltreconfine, Calarojas è garanzia di prodotti qualitativamente eccellenti e al contempo aderenti alle specificità di una terra intera. Un must per gli intenditori più curiosi.

La Vigna

Terreno	I terreni sono di argilla sabbiosa, poveri di contenuto organico e ricchi di calcare e gesso
Esposizione	Sud ? Est, 700m s.l.m.
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	3.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Spagna
Uve	Tempranillo 100%
Gradazione	14,50%
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	entro 3 anni da oggi
Abbinamento	Questo Tempranillo si abbina perfettamente a piatti di ogni tipo. Carni grigliate, speziate o affumicate. Perfetto con la paella e piatti tipici spagnoli
Vinificazione	Il Tempranillo è la varietà più comune in Spagna e proviene dalla parola spagnola Temprano che significa "presto" poichè germoglia prima delle altre varietà di uva rossa. I vini prodotti da uve Tempranillo sono caratterizzati da una media acidità e un forte aroma identificativo. Fortemente consigliato agli amanti di Cabernet Sauvignon e Primitivo
Sensazioni	Colore rosso intenso. Note generose di cioccolato e mora al naso, esattamente ciò che ci aspettiamo da un Tempranillo. Chiodi di garofano, amarena e cannella al palato con tannini soffici che si sciolgono in note fruttate. Il tutto viene tenuto insieme da una bella acidità che arricchisce il vino. Un vino energico e ben fatto!

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821