



LIBERWINE



DON PAULINO RESERVA TINTO

2019

Uvas: 100% Tempranillo

Amadurecimento: 36 meses em barricas de carvalho americano

Gradação Alcoólica: 14,4%

Temperatura: 16- 18°C

Vinícola: Bodega Arca de Noé

Origem: Rioja, Espanha



Notas de Prova: Apresenta cor granada brilhante com reflexos rubi. No aroma, é intenso, elegante, com frutas maduras (cereja preta e ameixa) e sutis notas de baunilha, tostado e especiarias do carvalho. Em boca, é encorpado, equilibrado, com taninos macios, calor e fruta doce. Final longo, persistente, com acidez equilibrada e toque de especiarias e madeira, conferindo personalidade e refinamento.



Técnica de Vinificação: Após criteriosa seleção das uvas Tempranillo dos solos argilo-calcários de San Asencio, propriedade da vinícola, que mantêm sua cor vermelha, a fermentação ocorre em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura e maceração mais longa das cascas para maior extração de taninos, permitindo um envelhecimento ideal.



Harmonize com: Carnes curadas, carnes vermelhas, carnes grelhadas, carnes cozidas, ensopados e queijos.