

Se il vino è questione di sensi,
affidati a chi ha il sesto senso.

Spagna | Rio Lindo

Tempranillo

Rosso fermo, Tempranillo

VINO DE ESPAÑA

Rio Lindo

Proprietà	Famiglia Helfrich
Inizio attività	1980
Vitivinicoltura	Convenzionale
Ettari	172



TEMPRANILLO

Vino rosso, Nuovo inserimento

Codice 17402

Annata 2022

Tipologia Rosso fermo

Colore Rosso

Territorio Spagna

Vitigni Tempranillo

Formato

Litraggio , 0,75 L

Pezzi per confezione , 6

Vinificazione Uve selezionate, diraspate e parzialmente pigiate, con un'elevata proporzione di acini interi. Macerazione da 15 a 20 giorni con rimontaggi quotidiani. Fermentazione controllata a 24-28 °C con lieviti autoctoni presenti sulle uve

Suolo Argilloso-calcareo

Abbinamento Ideale per accompagnare carni rosse o un tagliere di formaggi.

Vista Rosso granato con riflessi rosso mattone, limpido e brillante.

Olfatto Vino potente e complesso al naso con aromi primari tipici del vitigno, accompagnati da note speziate dovute all'affinamento in botte di rovere.

Gusto Gusto morbido ma robusto, con una buona struttura e un finale lungo e persistente.

Affinamento Affinamento tra 12 e 14 mesi in botti di rovere americano a tostatura media, che conferiscono complessità e sfumature speziate.

Vendemmia L'uva viene raccolta in parcelle situate a un'altitudine compresa tra 300 e 600 metri. I vigneti presentano un perfetto equilibrio che consente di raccogliere l'uva a piena maturazione. Le basse rese per ettaro permettono di ottenere un vino concentrato e aromatico.

Temperatura di servizio 16°-18°