

FINCA RESALSO

RIBERA DEL DUERO · ESPANHA

Finca Resalso é o nome de um vinhedo antigo da família, plantado em 1932. Mas este tinto é elaborado com uvas Tinto Fino de videiras jovens, entre 5 e 12 anos de idade. Muito puro, exhibe notas de frutas pretas e vermelhas maduras, além de toques de baunilha, conferidos pelo estágio em carvalho francês. Na boca é suculento, com taninos vivos e muito agradável. É o equilíbrio e a expressividade convertidos em vinho.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Emilio Moro

UVAS

Tinto Fino (Tempranillo)

SAFRA

2024

SOLO

argiloso-calcário-pedregoso (franco-calcário)

TEOR

ALCOÓLICO

14%

SERVIÇO

14°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

carnes, risotos, embutidos,
queijos moles;

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita realizada manualmente;
- ◆ fermentação alcoólica a temperatura controlada;
- ◆ maceração prolongada;
- ◆ fermentação maloláctica;
- ◆ estágio em barricas de carvalho francês durante quatro meses;

NOTAS DE PROVA

Cor: rubi com reflexos violáceos;

Aroma: muito puro, com exuberantes notas de frutas pretas e vermelhas maduras, além de toques de baunilha, conferidos pelo estágio em carvalho francês;

Sabor: na boca é estruturado e equilibrado, com taninos vivos e muito sabor;