

ARO

RIOJA · ESPANHA

Seu nome remete à importante cidade de Haro. O corte de Tempranillo e Graciano é sempre muito elogiado pela imprensa especializada. “Pura mágica” foi como Jeb Dunnuck o descreveu recentemente. É um dos cultuados vinhos espanhóis, - generoso, complexo, sedoso, estruturado, cheio de camadas de aromas e sabores e com um final de boca amplo e longo. Destacam-se notas de frutas vermelhas e florais, além de exibir nuances minerais (grafite) e de especiarias (canela e pimenta preta).



CATEGORIA
Vinho

TIPO
Tinto

PRODUTOR
Muga

UVAS
Tempranillo e Graciano

SAFRA
2019

TEOR ALCOÓLICO 14,5%
SERVIÇO 16°C

DISPONÍVEL
750 ml

HARMONIZAÇÃO
carnes vermelhas, caças,
cogumelos, embutidos,
queijos;

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita realizada manualmente e uvas cuidadosamente selecionadas;
- ◆ fermentação alcoólica de forma natural e espontânea em depósitos de madeira de pequena capacidade, sem controle de temperatura e com leveduras indígenas;
- ◆ o período de maceração se estendeu por duas semanas;
- ◆ estágio em barricas de carvalho francês novas durante 18 meses;
- ◆ ligeira clarificação com clara de ovos frescos;
- ◆ engarrafamento;

NOTAS DE PROVA

Cor: púrpura, de grande elegância e intensidade;

Aroma: destacam-se notas de frutas vermelhas e florais, além de exibir nuances minerais (grafite) e especiarias como canela e pimenta preta. Evidencia o cuidado minucioso na escolha da madeira que se encontra muito bem integrada;

Sabor: poderosa estrutura na boca, com corpo e taninos firmes de grande elegância e qualidade, esplendida acidez, com um final de boca amplo e longo. Um vinho que se potencializará ao longo dos anos;