

## RABO DE GALO

### FICHA TÉCNICA

**TIPO DE VINO:**

Vino Tinto

**COSECHA:**

2017

**ORIGEN:**

VINHO REGIONAL  
 ALGARVE

**PAIS:**

PORTUGAL

**UVAS:**

TOURIGA NACIONAL,  
 TINTA RORIZ Y SYRAH

**ALCOHOL:**

14.00% Alc. Vol.

**CRIANZA:**

BARRICAS NUEVE MESES ;

**BODEGA PRODUCTORA:**

CASA SANTOS LIMA

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

#### FASE VISUAL

Color profundo

#### FASE OLFATIVA

Deliciosos aromas  
 frutales

#### FASE GUSTATIVA

Sabores a frutos rojos  
 bien combinados con  
 notas elegantes de bari-  
 ca, se trata de un vino  
 suave y bien balanceado

#### ALGARVE

El Algarve es una zona  
 vinícola portuguesa que  
 cubre enteramente la región  
 del mismo nombre. Está cla-  
 sificada como Vinho Region-  
 al (VR) designación similar a  
 la francesa VINS DE PAYS.  
 Localizada en la zona sur de  
 Portugal, la industria vinícola  
 regional es llevada a cabo  
 por la población local y ven-  
 dida a los turistas, teniendo  
 actualmente muy poca  
 exportación.

### TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

En excelente estado  
 hasta el 2022. Nuestra  
 sugerencia es asistir a  
 Tikuun Comedor Local y  
 dejarse seducir por su  
 carta para encontrar al  
 acompañante ideal.

Aunque el Algarve tiene un  
 nexo muy antiguo con el  
 vino ya que la viticultura se  
 lleva a cabo en la región  
 desde épocas de los feni-  
 cios y especialmente duran-  
 te los romanos es hasta  
 mucho más recientemente  
 que existe un enfoque a  
 hacer vinos de mucho más  
 calidad.

Estas nuevas vinícolas mod-  
 ernas son capaces de pro-  
 ducir vinos de calidades ca-  
 paces de competir interna-  
 cionalmente o con produc-  
 tos de regiones mucho más  
 tradicionales como Dao,  
 Alentejo o Douro. Definitiva-  
 mente una de las regiones  
 no solo Portuguesas sino  
 internacionales que más  
 dará de qué hablar a futuro  
 en los diferentes mercados.



Precio: \$ 290.00

Paquete 3 Botellas:  
 \$ 826.50  
 (\$275.50 c/u)

Paquete 6 Botellas:  
 \$1,566.00  
 (\$261.00 c/u)

Paquete 12 Botellas:  
 \$2,958.00  
 (\$246.50 c/u)