

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	200 Monges Vendimia de Invierno 2011 (375 ml)
Vinícola	Vinicola Real
Safra	2011
País	Espanha
Região	Rioja
Tipo	licoroso
Castas	Viura, Malvasia e outras
Teor Alcoólico	12%
Maturação	em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2034+
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

200 Monges Vendemia de Invierno é um dos vinhos mais exclusivos da Vinícola Real.

É elaborado somente em anos excepcionais, com cerca de 80% Viura, 10% Malvasia e 10% de outras variedades brancas autóctones, todas colhidas em estado de sobrematuração. Uma alta porcentagem dessas uvas é atacada pela Botrytis cinérea.

Neste exemplar da safra 2011, a fermentação foi realizada lentamente ao longo de 60 dias em barricas de carvalho, até a sua paralisação natural. As cascas foram então separadas e por longos anos o vinho foi mantido em barricas.

Foram elaboradas apenas 2 barricas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

dourado



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de frutas cristalizadas, como damasco, abacaxi, pêssego e laranja, junto de mel e especiarias



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

a acidez pulsante confere muito equilíbrio ao seu dulçor natural, e seus sabores intensos são muito complexos; o final é de longo comprimento

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

castanhas carameladas, frutas desidratadas, tábua de queijos não-envelhecidos, sobremesas em geral



CULINÁRIA