VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Alceño Syrah Premium 50 Barricas DO Jumilla 2016
Vinícola	Bodegas Alceño
Safra	2016
País	Espanha
Região	D.O.P. Jumilla
Tipo	tinto
Castas	Syrah com uma pequena parcela de Monastrell
Teor Alcoólico	15%
Maturação	estagiou em barricas de carvalho francês e americano por 6 meses
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2023
Decanter	30 minutos
Premiações	91 pontos James Suckling

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Produzido pela **Alceño**, um dos braços do conglomerado da família Bastida, e a primeira vinícola da **D.O.P. Jumilla**, referência absoluta na região, seu **Syrah 50 Barricas** é um rótulo *premium* e em sua safra **2016** conta com uma pequena porcentagem de **Monastrell**, conferindo-lhe impressionante equilíbrio.

Usando tanques de elaboração feitos de **concreto**, onde os **grãos minuciosamente selecionados** fermentam sob temperatura controlada, a equipe de enólogos preserva as características das castas e as entrega vinificadas a **barricas de carvalho** para o período de amadurecimento, sendo **70% francês** e **30% americano**. Nossa estrela de hoje estagiou nelas por **6 meses.**

Mostrando todas as *"50 Barricas"* que o próprio nome antecipa, é um vinho em que a madeira tem protagonismo, conferindo ao resultado final distintas notas de eucalipto, menta e baunilha, sobre aromas frescos de frutas negras maduras, como mirtilo e amora. As notas florais se mostram com destaque para violeta, enquanto as especiarias são de cravo, noz-moscada e pimenta-preta, com um toque de tabaco e couro.

De boa estrutura e bastante corpo, o palato é dominado pela fruta madura, com as notas tostadas e especiadas se confirmando com louvor, tendo taninos potentes e acidez salivante, e chegando ao final da experiência com vigor e elegância.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho com reflexos violáceos

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: frutas negras maduras, como mirtilo e amora; floral de violeta; especiarias, como cravo, noz-moscada e pimenta-preta; eucalipto, menta e baunilha; tabaco e couro

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: boa estrutura e bastante corpo, o palato é dominado pela fruta madura, com as notas tostadas e especiadas se confirmando com louvor; taninos potentes e acidez salivante; final vigoroso e elegante

CULINÁRIA

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: tapas espanhóis, queijos de maturação média, bruschettas de brie e jamón, talharim ao sugo, torta de batatas, costela de cordeiro na brasa, pato confitado