

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

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

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

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

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

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



CULINÁRIA