

Vinho	Anayon Selección Cariñena 2014
Vinícola	Grandes Vinos
Safra	2014
País	Espanha
Região	Aragón
SubRegião	Cariñena
Tipo	tinto
Castas	Tempranillo, Cariñena, Syrah e Merlot
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	10 meses em barricas de carvalho navarro, americano e francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	45 minutos
Premiações	



Este vinho tem origem na histórica D.O. Cariñena, uma das denominações de origem mais antigas da Espanha (criada em 1932). Reconhecida como “o lugar onde o vinho nasce das pedras”, a região se destaca não apenas pela geologia singular, mas também pelo fato de dar nome à uva que a simboliza: a Cariñena — também conhecida como Carignan ou Mazuelo.

Desde os tempos do Império Romano, os vinhos da Cariñena são celebrados. Foram os preferidos do Rei Fernando I de Aragão e chegaram até o filósofo francês Voltaire, que declarou, em carta ao Conde de Aranda:

“Se este vinho é sua propriedade (...) a terra prometida está próxima.”

Elaborado pela Bodega Grandes Vinos, principal referência da D.O. Cariñena, o Anayón Selección é um legítimo porta-voz do terroir da região. Aliás, a linha Anayón reúne os vinhos mais emblemáticos da vinícola — rótulos que carregam as impressões digitais do lugar: solos de cascalho, vinhedos antigos, altitude marcante e a ação contínua do cierzo, vento que molda o ciclo das videiras e o estilo dos vinhos.

É um blend de Tempranillo, Cariñena, Syrah e Merlot, proveniente de vinhedos selecionados, com idade entre 27 e 48 anos, localizados entre 590 e 650 metros de altitude. Após a fermentação, passa 10 meses em barricas de carvalho navarro, americano e francês, de primeiro e segundo uso.



INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário  terciário



DESCRIÇÃO frutas maduras como ameixa, cereja e cassis entrelaçadas por notas de cacau, tabaco, toffee, castanhas e delicadas nuances de ervas e folhas secas



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

em boca, mostra-se encorpado e vibrante, com acidez suculenta que impulsiona os sabores e dá frescor à estrutura; o final é longo, profundo e cativante — um vinho que permanece na memória tanto no paladar



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	oleginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRIÇÃO costelinha suína defumada, pancetta à pururuca, cachopo asturiano, paleta de cordeiro em cocção lenta, tomahawk na brasa, queijos maturados e cortes típicos da charcutaria