

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Anza Rioja 2020
Vinícola	Anza (Diego Magaña)
Safra	2020
País	Espanha
Região	Rioja
Tipo	tinto
Castas	Tempranillo, Viura, Malvasia, Graciano e Mazuelo
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	9 meses em foudre novo de 4000 litros e barricas usadas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034
Decanter	60 minutos
Premiações	94 pts Wine Advocate 94 pts Revista Adegas 92 pts Tim Atkin

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Diego Magaña é uma das grandes revelações entre jovens enólogos espanhóis. Ele começou a elaborar seus próprios vinhos em 2014, na região de Bierzo, ocupando um pequeno espaço na bodega de Raúl Pérez. Embora seja natural de Navarra, onde seu pai mantém uma vinícola, Magaña sempre sonhou em estender sua produção para a renomada Rioja. Em 2016, ele encontrou uma propriedade de 2,5 hectares em Rioja Alavesa, e nomeou o projeto de Anza, em homenagem a sua mãe. As uvas são vinificadas parcela a parcela, com leveduras indígenas em velhas cubas abertas. As macerações costumam levar três semanas, e ele gosta de incluir cachos inteiros conforme a colheita permite. A maturação dos vinhos é realizada em foudres de madeiras usadas e os blends são feitos pouco antes do início da colheita seguinte. Anza Rioja 2020 é composto por 95% de Tempranillo e 5% Viura, Malvasia, Graciano e Mazuelo.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

cerejas, amoras e ameixas maduras, com toques de violetas, café e diversas especiarias, que incluem cacau, canela e anis estrelado

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

mostra taninos finos, acidez suculenta e frutas negras com profunda intensidade, tudo envolto por um amplo leque de especiarias, e ainda, um toque giz; o final destaca-se pelo 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

oleaginosas 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