

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Artero Rose 2020
Vinícola	Viñedos Y Bodegas Muñoz
Safra	2020
País	Espanha
Região	Castilla-La Mancha
Tipo	rosé
Castas	Tempranillo
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	45 dias sobre as borras finas em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2025
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Comandada pelo enólogo Bienvenido Muñoz, da terceira geração familiar, a Bodega Artero está localizada na província de Toledo (sudoeste da capital Madrid), e tem 86 hectares de vinhedos distribuídos em 3 *Fincas* na cidade de Ocaña.

São áreas onde predomina o clima continental extremo, cuja temperatura pode atingir os 45 °C no verão, assim como podem ser negativas no inverno. Além disso, é uma região com baixíssima pluviosidade, agraciada com mais de 3000 horas de sol por ano.

Em Ocaña, os vinhedos encontram-se em altitudes superiores aos 720 metros, dispostos sobre solo argilo-calcário muito bem drenado. Nessa área, as Fincas da Artero buscam mesclar tradição e inovação, pois, embora sejam compostas pelas tradicionais Tempranillo e Macabeo, também é encontra-se Chardonnay, Sauvignon Blanc, Merlot, entre outras cepas francesas.

Para que o cultivo destas seja possível, é necessário mitigar o impacto dos verões escaldantes de La-Mancha, principalmente no que diz respeito a produção de brancos e rosados. Por isso, Bienvenido Muñoz recorre a uma ação estratégica para a produção de vinhos de qualidade internacional: a alta densidade de videiras. Consequentemente, as plantas se concentram em produzir uvas com maior qualidade e que esbanjam muito frescor.

Na adega, a elaboração deste Tempranillo rosado decorreu através de uma sangria, após 15 horas de maceração. A fermentação foi conduzida a frio, em tanques de aço inox, e o vinho repousou por 45 dias sobre as borras finas antes de engarrafado.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

cereja profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas maduras (amora, morango, cereja, framboesa), floral de rosas-vermelhas, sutis toques herbáceos

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

elegante e envolvente, tem acidez suculenta e refrescante, escoltada por sabores de cerejas e amoras maduras, com traços herbáceos muito delicados no fim de boca

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

lula à provençal, peixes grelhados ou assados na brasa, frutos do mar no bafo, queijos de pasta mole, como brie e camembert, aves assadas no forno, batatas ao alecrim, massas com molhos leves e risotos em geral

