

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Arzuaga Crianza 2018
Vinícola	Bodega Arzuaga Navarro
Safra	2018
País	Espanha
Região	Ribera del Duero
Tipo	tinto
Castas	Tempranillo e Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	16 meses em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	97 pts Decanter World Wine Awards

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Tempranillo, também chamada Tinto Fino, é a base para a maioria dos vinhos espanhóis, e em Ribera del Duero não poderia ser diferente. A Cabernet Sauvignon, que compõem 6% deste exemplar, vem na retaguarda, mas aqui, fornece equilíbrio sem ofuscar seu parceiro proeminente.

Ao norte de Madrid, cortada pelo rio que a nomeia e garante o abastecimento vital, a região localiza-se em um planalto de altitude, com clima continental seco. Ou seja, os verões são tórridos e os invernos tão frios quanto. Mas a altitude é o diferencial, pois mesmo nos dias de calor, as noites tendem a ser frescas, arrefecendo as vinhas e garantindo o equilíbrio e a qualidade das uvas.

A Bodega Arzuaga Navarro possui vinhedos nas províncias de Burgos e Valladolid, esta última onde se localiza a vinícola, no extremo leste da denominação. Nesta áreas, os solos são muito pobres, compostos por argila e calcário, e dispostos a cerca de 1000 metros acima do nível do mar. Esta região é uma das mais nobres para a viticultura, mas o perfil incopiable do Tempranillo espanhol também costuma ser atribuído ao sistema de condução das videiras, que normalmente é livre (gobelet), estimulando a produção dos aromas frutados que enchem o palato.

Arzuaga Crianza 2018 é um vinho e tanto. Recebeu merecidos 97 pontos no maior concurso do mundo, o Decanter World Wine Awards 2021. 30% do vinho é proveniente de videiras com mais de 80 anos, e sua elaboração contemplou 16 meses de amadurecimento em barricas de carvalho francês e americano.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

muito rico e multifacetado, com cerejas e ameixas maduras escoltadas por notas de sândalo, couro, baunilha e canela, com um discreto toque de iogurte ao fundo

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

uma clássica expressão de Ribera del Duero! mostra um perfil encorpado, marcado por taninos sedosos e acidez perfeitamente integrada ao conjunto; fruta e madeira estão dosadas com maestria, com notas de ameixa carnuda e nuances tostadas dançando no palato em um longo *aftertaste*

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

carré de cordeiro grelhado com ervas finas, panceta de porco a pururuca, ensopado de vitelo à provençal, jamon serrano, queijo manchego



CULINÁRIA