

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Arzuaga Pago Florentino 2019
Vinícola	Bodega Arzuaga Navarro
Safra	2019
País	Espanha
Região	Vinos de Pago
SubRegião	Pago Florentino
Tipo	tinto
Castas	Cencibel
Teor Alcoólico	13%
Maturação	12 meses em barricas novas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	até 2027
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Os Vinos de Pago são a mais alta classificação dos vinhos espanhóis, uma espécie de Grand Cru. Eles consistem em "single vineyards", ou seja, são de propriedade exclusiva de uma vinícola e estão localizados em regiões que produzem vinhos de qualidade excepcional, fora de áreas com status DO e DOC. Pago Florentino se juntou a esta classificação apenas em 2009. Ele está 150 km ao sul de Madrid, na cidade de Malagón, região de Castilla-La Mancha. Desde 1997 a Bodega Arzuaga Navarro mantém 58 hectares de terras com cultivo exclusivo de Cencibel, também chamada de Tempranillo, na propriedade denominada Finca la Solana. Entre suas características geográficas, destaca-se a proximidade com duas lagoas naturais, além da localização no sopé de uma colina, onde as videiras são cultivadas voltadas ao sul. Também se encontra um solo de superfície argilosa e repleto de pedregulhos, com uma camada de ardósia mais abaixo, garantindo uma excelente composição mineral. Ao longo do ano, no inverno, as temperaturas abaixo de zero podem ser frequentes, mas os verões podem registrar mais de 40 °C. Cencibel é uma uva de amadurecimento precoce, portanto, na safra 2019 sua colheita iniciou em 3 de setembro. Para originar este exemplar, as uvas foram fermentadas em tanques de aço inox, com temperatura inferior a 27 °C. A malolática e a crianza decorreram em barricas novas de carvalho francês e americano, tendo o vinho repousado nelas por 12 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura de média intensidade

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de frutas negras maduras costuradas por uma multitude de especiarias doces, como cravo, baunilha e alcaçuz; aparecem ainda toques de coco tostado, borracha e chocolate amargo.

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

uculento, com uma espinha dorsal composta de acidez salivante e taninos de veludo; entrega ótima concentração de sabor, demonstrando admirável integração entre fruta e madeira.

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