

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Baetica Munda Syrah 2016
Vinícola	Bodega Ramos-Paul
Safra	2016
País	Espanha
Região	Andaluzia
SubRegião	Málaga
Tipo	tinto
Castas	Syrah
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2033
Decanter	45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Baetica Munda é uma linha de vinhos com duas verdadeiras raridades: um Tempranillo e um Syrah varietais, oriundos do vinhedo mais meridional da Europa, na DO Sierras de Málaga. São parcelas a 1.000 metros de altitude, com vista para o Estreito de Gibraltar, onde a maturação lenta e o clima extremo moldam vinhos de caráter singular. A vinificação segue princípios naturais. Os rótulos são produzidos pela Bodegas Ramos-Paul, uma vinícola familiar próxima à antiga cidade romana de Acinipo. Seus vinhedos ocupam encostas arejadas, favorecidas por um microclima particular, solos ricos e boa pluviosidade ao longo do ano. Esse conjunto garante uvas de alta qualidade e sustenta a reputação da Ramos-Paul como uma das referências da região.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	INTENSIDADE	baixa	alta
Análise olfativa	EVOLUÇÃO	primário	terciário
	INTENSIDADE	baixa	alta
	DOÇURA	seco	doce
	ACIDEZ	baixa	alta
Análise gustativa	TANINO	baixa	alta
	CORPO	leve	encorpado
	PERSISTÊNCIA	curta	longa
	DESCRÍÇÃO		

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 minestrone, spaghetti cacio e pepe, coelho no espeto bem temperado, quiche de cogumelos, prime rib grelhado servido com batatas assadas com manteiga de ervas, steak au poivre