

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Bleda Pino Doncel Vintage 2014
<b>Vinícola</b>	Bodegas Bleda
<b>Safra</b>	2014
<b>País</b>	Espanha
<b>Região</b>	Jumilla
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	50% Monastrell, 25% Syrah e 25% Merlot
<b>Teor Alcoólico</b>	14.5%
<b>Maturação</b>	em tanques de aço inox
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2022
<b>Decanter</b>	25 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Nos quase cinco anos de nossa existência alguns vinhos tiveram um destaque extremamente positivo entre nossos clientes: ou sempre foram um sucesso de vendas, ou tiveram diversos pedidos de “repeteco”, ou um grande número de elogios, ou ainda uma mescla do citado acima.<br />Foi pensando nestes vinhos de sucesso que criamos os Clássicos VinumDay. Este tema será utilizado sempre que trouxermos novamente um desses marcantes exemplares – fique atento!<br />Para começar, trazemos novamente o delicioso Bleda Pino Doncel Vintage 2014. <br />Fundada em 1902, a Bodegas Bleda é uma das mais tradicionais da região de Jumilla. Combinando um know-how de quatro gerações a serviço do vinho com a mais moderna tecnologia disponível, a vinícola se tornou referência em qualidade, ostentando um portfólio de vinhos que impressionam desde a linha mais básica até a mais sofisticada.<br />Jumilla é uma das Denominações de Origem mais antigas da Espanha, no entanto seus vinhos só começaram a fazer sucesso recentemente. Isso se deve a um surto de filoxera tardio que acometeu as videiras da região em 1989, forçando muitos produtores a replantarem seus vinhedos. Este problema gerou a oportunidade de investir não apenas na Monastrell - casta mais famosa da região, que é a mesma que a francesa Mourvèdre - e algumas vinícolas apostaram em variedades internacionais, como a Syrah e a Merlot.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi de média intensidade



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### EVOLUÇÃO

primário  terciário

#### DESCRIÇÃO

amora, mirtilo e uva passa, com notas de especiarias doces e nuances florais e herbáceas



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### DOÇURA

seco  doce

#### ACIDEZ

baixa  alta

#### TANINO

baixa  alta

#### CORPO

leve  encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta  longa

#### DESCRIÇÃO

mostra ótima acidez e taninos suaves, com sabores que lembram ameixa vermelha e um toque de chocolate

### 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

carnes de gado ou caça assadas no forno ou na brasa, penne aos quatro queijos, risoto de frango, pizzas de embutidos e queijos duros em geral



### CULINÁRIA