

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	Bodega Akutain Akutain Crianza 2020
Vinícola	Bodega Akutain
Safra	2020
País	Espanha
Região	Rioja
SubRegião	Rioja Alta
Tipo	tinto
Castas	Tempranillo, Garnacha e Viura
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	20 meses em barricas de carvalho francês e americano e 1 ano em garrafa
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034
Decanter	45 minutos
Premiações	93 pts Verema 92 pts Wine Advocate

VEDANTE	TAÇA
 Natural	 Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Bodega Akutain é uma pequena propriedade familiar fundada por Juan José Peñagaricano Akutain e atualmente conduzida por seu filho, Jon Peñagaricano. São quase 40 anos de história dedicados à vinhos de perfil clássico, elaborados exclusivamente a partir de seus 6,5 hectares de vinhedos, localizados nas proximidades de Haro, em Rioja Alta.

Sua filosofia se apoia no respeito absoluto ao terroir e na mínima intervenção. Os vinhedos são cultivados de maneira sustentável, a colheita é feita manualmente e os vinhos ganham vida através de leveduras autóctones e longos períodos de maturação — uma conduta minuciosa que se reflete com maestria no Akutain Crianza 2020.

Nesse exemplar, temos um corte 93% Tempranillo, 5% Garnacha e 2% da casta branca Viura. Após a fermentação em tanques de aço inoxidável, o vinho passou 20 meses em barricas de carvalho, sendo 75% americanas, oriundas dos Montes Apalaches, e 25% francesas. Foi envasado sem filtração e permaneceu mais um ano em garrafa antes de chegar ao mercado.

ANÁLISE SENSORIAL	
 Análise visual	DESCRIÇÃO vermelho rubi profundo
 Análise olfativa	INTENSIDADE baixa alta EVOLUÇÃO primário terciário
	DESCRIÇÃO notas de ameixa e cereja madura, acompanhadas por figo seco, terra úmida, folhas secas e especiarias como canela, cravo, alcaçuz e cardamomo
 Análise gustativa	INTENSIDADE baixa alta DOÇURA seco doce ACIDEZ baixa alta TANINO baixa alta CORPO leve encorpado PERSISTÊNCIA curta longa
	DESCRIÇÃO em boca, traz o frescor como ponto alto, com taninos finos, extremamente polidos e presentes; é encorpado e entrega excelente harmonia entre fruta e madeira, confirmando sua paleta olfativa com ótima intensidade e persistência
	CARNES peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada
	QUEIJOS frescos moles médios duros