

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bodegas Arzuaga Crianza 2020
Vinícola	Bodega Arzuaga Navarro
Safra	2020
País	Espanha
Região	Ribera del Duero
Tipo	tinto
Castas	Tempranillo, Cabernet Sauvignon e Merlot
Teor Alcoólico	14,3%
Maturação	16 meses em barricas de carvalho francês (75%) e americano (25%)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	94 pts Catavinum World Wine & Spirits Competition 2023 92 pts Wine Enthusiast 92 pts James Suckling 91 pts Andreas Larsson 91 pts Guia Peñin 90 pts Decanter World Wine Awards 90 pts Tim Atkin Ouro - Gilbert & Gaillard

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Ribera del Duero é uma das Denominações de Origem de maior prestígio da Espanha, e em pleno coração da região, nas províncias de Burgos e Valladolid, a Bodega Arzuaga Navarro, que mantém seu exuberante mozaico de vinhedos.

Sobre solos calcários de baixa fertilidade, em altitude superior aos 900 metros, cultiva vinhas que, quase em totalidade, possuem mais de 20 anos e rendimentos muito baixos.

O Crianza é o carro-chefe da Arzuaga. Nesta safra 2020 foi elaborado com 90% de Tempranillo e 10% de Cabernet Sauvignon e Merlot, sendo uma boa parte das uvas provenientes de vinhas centenárias. Após a vinificação, teve uma maturação de 16 meses em barricas de carvalho, 75% francês e 25% americano.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

muito rico e multifacetado, com cerejas, amoras e ameixas, escoltadas por notas de cravo, alcaçuz, café, chocolate amargo e balsâmicos



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

de grande corpo e estrutura, apresenta taninos firmes e maduros, em fina sintonia com uma acidez suculenta, salivante e muito gastronômica; o sabor acompanha fielmente os descritores aromáticos e o final de boca é envolvente e de grande persistência

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	oleginosas	frutas	sobremesas	chocolate



CULINÁRIA

magret de pato com salada de frutas vermelhas, pernil de cordeiro assado no forno a lenha, creme de cenoura e abóbora, lombo suíno assado com tomate e ervas, *cochinillo*, queijo Zamorano, Jamón Serrano