

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cal Batllet Llum D'Alena 2019
Vinícola	Cal Batllet
Safra	2019
País	Espanha
Região	DOCa Priorat
SubRegião	Gratallops
Tipo	tinto
Castas	Garnacha
Teor Alcoólico	15%
Maturação	12 meses em tanques Flextank em formato de ovo
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2036
Decanter	45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 2000 sob a liderança de Marc Ripoll Sans, a partir da restauração da antiga adega familiar, a Cal Batllet construiu seu trabalho sobre uma premissa clara: elaborar vinhos exclusivamente a partir de vinhedos próprios e valorizar as particularidades do seu terroir.

As vinhas, algumas com até cem anos, estão plantadas em 10 diferentes parcelas, nas encostas pedregosas de Gratallops e Torroja del Priorat, dois locais que definem a identidade da propriedade.

Dentro dessa filosofia, a vinícola privilegia castas tradicionais do Priorat, como a Cariñena e a antiga Escanyavella. Além disso, todos os seus vinhos são classificados como Vi de Villa ou Vi de Paratge, reforçando a intenção de encapsular a origem.

O Llum d'Alena é uma expressão do vilarejo de Gratallops elaborada exclusivamente com Garnacha de vinhas jovens, de até 21 anos. O vinho amadurece por 12 meses em tanques Flextank em formato de ovo.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa					alta
EVOLUÇÃO	primário					terciário
DESCRIÇÃO						



Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa					alta
DOÇURA	seco					doce
ACIDEZ	baixa					alta
TANINO	baixa					alta
CORPO	leve					encorpado
PERSISTÊNCIA	curta					longa
DESCRIÇÃO						



CULINÁRIA

CARNES		peixe		crustáceo		ave		suíno
		cordeiro				gado		caça
QUEIJOS		frescos		moles		médios		duros
DA TERRA								
AMIDOS								
TEMPEROS								
DOCES								

DESCRIÇÃO risoto de figos com queijo brie, lasanha de frango, penne caprese, charcutaria de alta qualidade e queijos de média intensidade em geral