

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	CARINENA ALGAIREN RED 2020
Vinícola	Viñedos y Bodegas Pablo
Safra	2020
País	Espanha
Região	Aragón
SubRegião	Cariñena
Tipo	tinto
Castas	100% Tempranillo
Teor Alcoólico	14%
Maturação	3 a 4 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2027
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Aos pés da *Sierra de Algairén* localiza-se a pacata **Almonacid de la Sierra**, com seus meros 703 habitantes. O município de raízes islâmicas, com ruas estreitas e edifícios arcaicos, tem a vitivinicultura como atividade predominante, onde sob a **D.O.P. Cariñena**, a **Viñedos y Bodegas Pablo** elabora vinhos com a mais pura personalidade espanhola.

Não raramente, a referência de *el vino de las piedras* é dada aos rótulos da região, devido ao solo rochoso, repleto de seixos. Além disso, a elevada amplitude térmica e a baixa umidade do ar, aliadas as altitudes de 550 a 750 metros dos vinhedos desta *bodega*, criam excelentes condições para o cultivo da **Tempranillo**, que denota uma ótima concentração de aromas e sabores.

Em meio a estas condições, a vinícola familiar mantém mais de 100 hectares de vinhas com idade média de 30 anos, algumas inclusive com mais de 100, por um trabalho que estima a preservação da herança deixada pelos antepassados.

Para mostrar a máxima expressão de seu *terroir*, as uvas empregadas neste exemplar são colhidas a mão, de forma meticulosa, encaminhadas para uma longa maceração e fermentadas em tanques de aço inoxidável, com temperatura controlada. Ao final, **o vinho maturou de 3 a 4 meses em barricas de carvalho francês e americano.**

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas frescas (framboesa, morango), especiarias picantes (pimenta-preta), *sous bois*, nuances herbáceas (folha de tomate)

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

fino e elegante, apresenta taninos polidos e acidez suculenta; no sabor surge um toque muito gostoso de geleia de framboesa, que acompanha o fim de boca

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 tapas em geral, galette de cebola e queijo manchego, bruschetta de presunto curado, galetto ao primo canto com polenta frita, cortes de gado grelhados na brasa, arroz com galinha, pappardelle ao ragu de cordeiro