

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Clos de L'Obac Miserere 2005
Vinícola	Clos de L'Obac
Safra	2005
País	Espanha
Região	Catalunya
SubRegião	Priorat
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon, Garnacha, Cariñena, Tempranillo e Merlot
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	entre 90 e 180 minutos
Premiações	94 pts Hudin 92 pts Guia Penin 92 pts Vinous 91 pts Wine Advocate 91 pts Wine & Spirits

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O projeto Clos de L'Obac começou no final dos anos 1970, em Gratallops, no Priorat, pelas mãos de Carles Pastrana e Mariona Jarque. O casal teve papel pioneiro na promoção da viticultura de alta qualidade na região, recuperando vinhas e desenvolvendo uma abordagem voltada à expressão do terroir. Desde 1989, a propriedade elabora rótulos de grande potencial de envelhecimento, entre eles o emblemático Miserere.

Uma característica marcante da casa é manter o mesmo assemblage ao longo das safras. O Miserere utiliza as mesmas variedades e proporções previamente definidas. Dessa maneira, as diferenças entre cada colheita ficam principalmente por conta das condições climáticas de cada ano, permitindo que elas se reflitam diretamente no resultado final.

O Miserere 2005 reúne Cabernet Sauvignon, Garnacha, Cariñena, Tempranillo e Merlot, em uma combinação que a propriedade define como um corte “bordalês-mediterrâneo”. Após a vinificação, passou 12 meses em barricas de carvalho.

Sem dúvida, um rótulo que ocupa um lugar de destaque entre os grandes vinhos do Priorat.

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		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 tapas espanhóis, queijos de maturação média, bruschettas de brie e jamón, talharim ao sugo, torta de batatas, costela de cordeiro na brasa, pato confitado