

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Drama Red Blend 2020
Vinícola	Familia Bastida
Safra	2020
País	Espanha
Região	Castilla-La Mancha
Tipo	tinto
Castas	Tempranillo, Garnacha e Syrah
Teor Alcoólico	14%
Maturação	10 a 11 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	93 pts Decanter World Wine Awards

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Criado pela Familia Bastida, vinícola que explora os diferentes *terroirs* da Espanha desde 1870, o Drama Red Blend 2020 consiste na mescla de 75% Tempranillo, 20% Garnacha e 5% Syrah.

As uvas são oriundas de porções calcárias da DO La Mancha, onde videiras arbustivas são cultivadas a seco, gerando rendimentos muito baixos.

A elaboração decorreu em tanques de concreto e a maturação final do vinho foi de 10 a 11 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE

 baixa alta

EVOLUÇÃO

 primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

sua paleta aromática é composta por frutas vermelhas e negras maduras, como ameixa, cereja, tâmara e mirtilo, além de notas especiadas, como baunilha, cravo-da-índia e pimenta-preta; em segundo plano apresenta traços terrosos de um ótimo início de evolução

INTENSIDADE

 baixa alta

DOÇURA

 seco doce

ACIDEZ

 baixa alta

TANINO

 baixa alta



Análise gustativa

CORPO

 leve encorpado

PERSISTÊNCIA

 curta longa

DESCRIÇÃO é um blend de estrutura sólida, composto por camadas deliciosas; o corpo é mediano, o tanino são finos e sedosos, e a acidez no ponto; os sabores refletem as notas olfativas, com destaque para a carga de fruta, e o final é longo

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

 oleaginosas 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



CULINÁRIA