

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Embocadero Ribera Del Duero 2019
Vinícola	Bodega San Pedro Regalado
Safra	2019
País	Espanha
Região	Ribera del Duero
Tipo	tinto
Castas	Tempranillo
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em barris de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2027
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Aglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Quando o assunto é Tempranillo, o *terroir* espanhol é o primeiro a vir em mente. Rioja e Ribera del Duero são duas das mais nobres regiões do país que produzem tintos refinados com esta casta, tanto que a proximidade entre ambas e a similaridade nas regras de vinificação tornam difícil a tarefa de distinguir um Tempranillo de uma ou de outra.

Ribera del Duero localiza-se sobre uma mesa, acidente geográfico caracterizado por uma elevação com topo plano. A altitude beira os 800 metros e a diferença entre a temperatura diurna e noturna é o ponto chave desta região, cujos vinhos tintos contam com uma acidez deliciosamente refrescante.

Feito nesta área, Embocadero é um 100% varietal elaborado pela Bodega San Pedro Regalado, uma cooperativa da cidade de Burgos que possui vinhedos centenários. Todas as etapas da vinificação são minuciosas e resultam em um vinho primoroso e equilibrado, que maturou por 12 meses em barris de carvalho francês e americano.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

doses expressivas de fruta madura (morango, ameixa e amora), e também das notas do estágio em madeira (tostado, chocolate e especiarias doces); no fundo ainda aparecem nuances de iogurte e rosas.

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO

o palato revela um tinto bem afinado; apesar de potente, entrega taninos domados e uma acidez gostosa, que agrega um toque refrescante ao conjunto

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, galeto ao primo canto com polenta frita, cortes de gado grelhados na brasa, arroz com galinha, pappardelle ao ragu de cordeiro