

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Feixa Negra Selecció Especial Priorat 2019
<b>Vinícola</b>	Cofama Vins
<b>Safra</b>	2019
<b>País</b>	Espanha
<b>Região</b>	Catalunya
<b>SubRegião</b>	Priorat
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Garnacha e Cariñena
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	12 meses em barricas de carvalho francês de 300 L
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2030+
<b>Decanter</b>	30 a 45 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Criada em 2002 com foco na venda de Cavas, a Cofama é uma empresa catalã de sucesso, que hoje atua em 7 denominações de origem da região. Em Priorat está desde 2016, onde elabora um único rótulo, o Feixa Negra. Priorat é uma das poucas regiões espanholas com status DOCa (Denominación de Origen Calificada). Embora o cultivo de vinhas nestas terras seja uma prática antiga, seu surgimento como área vinícola de prestígio decorreu apenas nas últimas décadas. Um dos fatores-chave da denominação é o solo extremamente pobre, que garante um rendimento médio muito baixo, cerca de 5 vezes menor que no restante da Espanha. A chamada llicorella, nome dado ao solo local composto majoritariamente por ardósias, caracteriza terrenos de baixa profundidade e de difícil manejo. Como norma geral, o vinho de Priorat deve ser majoritariamente composto por Garnacha e Carineña. Neste exemplar, encontramos ambas em iguais proporções, num corte que estagiou 12 meses em barricas francesas de 300 L e que demonstra ter uma longa vida pela frente.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi brilhante

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

mostra frutas vermelhas maduras em primeiro plano, escoltadas por especiarias (noz-moscada, cravo) e ervas culinárias (tomilho e sálvia), além de toques terrosos, pedra molhada e notas defumadas

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

um conjunto repleto de elegância e potência, com um excelente potencial de evolução; a acidez é suculenta, os taninos são granulares, sem falar na excelente e intensa carga frutada, que remanesce em seu longo final

### 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

costelinha suína defumada, pancetta à pururuca, cachopo asturiano, paleta de cordeiro em cocção lenta, tomahawk na brasa, queijos maturados e cortes típicos da charcutaria



### CULINÁRIA