

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Finca El Sapo Monastrell 2020
Vinícola	Bodegas Viña Elena
Safra	2020
País	Espanha
Região	Murcia
Tipo	tinto
Castas	Monastrell e Syrah
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	20 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Murcia é uma região vinícola da Espanha ainda pouco conhecida internacionalmente, mas com características muito especiais. Sua grande especialidade é a casta Monastrell, e sua sub-região mais reconhecida é Jumilla, que vem ganhando destaque na produção de vinhos premium, e onde está localizada a Viña Elena. Propriedade da Família Pacheco desde 1948, a *bodega* foi modernizada em 2005 por Elena Pacheco e hoje é comandada pelas irmãs Elena e Emi, da terceira geração. Seus vinhedos orgânicos, plantados em solos calcários e pobres em nutrientes, abrigam vinhas velhas de Monastrell. Dali nascem vinhos autênticos, que refletem toda a identidade de Jumilla, como o Finca el Sapo.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho-rubi

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras, como mirtilo, framboesa, jabuticaba e especiarias como cravo-da-índia e pimenta-preta, sustentadas por notas de chocolate meio amargo, café e floral de violetas

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO

intenso, frutado e de ótima estrutura, revela taninos vivos e polidos com acidez no ponto; destaque para a geleia de frutas negras, notas de licor de cassis, cacau e um final rico, macio e 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	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate



CULINÁRIA

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