

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                        |                                                  |
|------------------------|--------------------------------------------------|
| Vinho                  | Flor de Algairén Tempranillo 2019                |
| Vinícola               | Viñedos y Bodegas Pablo                          |
| Safra                  | 2019                                             |
| País                   | Espanha                                          |
| Região                 | Aragón                                           |
| Tipo                   | tinto                                            |
| Castas                 | 100% Tempranillo                                 |
| Teor Alcoólico         | 14%                                              |
| Maturação              | parte do vinho envelhece em barricas de carvalho |
| Temperatura de Serviço | 16-18 C°                                         |
| Guarda                 | 2025                                             |
| Decanter               | 20-40 minutos                                    |
| Premiações             |                                                  |

## VEDANTE



Aglomerada

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Viñedos y Bodegas Pablo** iniciou sua história século XVIII, com caráter familiar, localizada no município de **Almonacid de la Sierra (Zaragoza)**, inserida na **Denominação de Origem Protegida Cariñena**. Desde então, o cultivo biodinâmico é empregado na elaboração de vinhos genuínos e de caráter, reflexos de um *terroir* singular.

Conhecida pelo cultivo tradicional de castas principalmente autóctones, as características do terreno (altitude entre 550 e 750 m) e as particularidades do microclima definem o perfil de seus exemplares.

Proprietária de videiras tanto jovens (30 anos) quanto centenários, em seus 100 hectares de plantio aplicam apenas práticas ancestrais, evitando tratamentos químicos para a planta. O resultado são **vinhos concentrados e sedutores**.

Este varietal 100% Tempranillo (casta típica espanhola de amadurecimento precoce, como seu próprio nome diz) foi elaborado com vinhas colhidas a mão, aplicando na vinificação tecnologias recentes e o precioso *know-how* de um dos melhores enólogos da Espanha, **José Pascual Gracia**.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas frescas (morango, cereja, pitanga, amora), geleia de morango, nuances mentolados, chocolate amargo, café e toques de ervas secas



### Análise gustativa

#### CORPO

leve  encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta  longa

#### DESCRIÇÃO

apresenta corpo mediano, com taninos expressivos e equilibrados, alinhados a uma acidez pontual; o fim de boca se revela saboroso, com destaque de cerejas e especiarias picantes



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