

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Gómez de Segura Crianza 2009
Vinícola	Gómez de Segura
Safra	2009
País	Espanha
Região	Rioja
Tipo	tinto
Castas	100% Tempranillo
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	18°C
Guarda	12 anos
Decanter	
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

São tantos prêmios que este tinto coleciona que tivemos que montar uma imagem à parte para apresentá-los. Mas será que são merecidos? Aprecie-o devagar e você vai ter certeza que sim! Este interessante Crianza é um camaleão: vai mudando a cada gole e a cada taça. No nariz predominam as frutas negras maduras, mas podemos perceber ainda baunilha, café, alcaçuz e um leve tostado. Na boca é muito suculento, com taninos firmes e boa persistência. Deve acompanhar um prato untuoso e condimentado, como uma costelinha de porco ao molho barbecue. Especial!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ alta

EVOLUÇÃO

primário ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ terciário

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, com notas de baunilha, café e alcaçuz



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ alta

DOÇURA

seco ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ doce

ACIDEZ

baixa ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ alta

TANINO

baixa ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ alta

CORPO

leve ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ encorpado

PERSISTÊNCIA

curta ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ longa

DESCRIÇÃO

muito suculento, com taninos firmes, ótima acidez e boa persistência



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