

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Insensato Garnacha 2016
Vinícola	Bodega D. Mateos
Safra	2016
País	Espanha
Região	Aldeanueva de Ebro (Rioja)
Tipo	tinto
Castas	100% Garnacha
Teor Alcoólico	14.5
Maturação	5 meses em barricas novas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2023
Decanter	30 minutos
Premiações	-

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Tinto that funde modern style with toda a tradição de 7 gerações dedicadas ao vinho da Bodega familiar D. Mateos. É vinificado a partir de uma videira de videiras com 45 anos de idade.

Embora seja mais comum, não há Priorado, em Rioja, que é muito mais plantada, e mais alta nos Tempranillos para dar estrutura ao vinho. É maturado por 5 meses em português, de primeiro uso e de média de mercado.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso com halo violáceo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de chocolate, frutas escuras maduras e vermelhas cozidas; mostra ainda toques de kirsch, fumaça e uma distinta pimenta-preta

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

o corpo volumoso vem acompanhado por uma acidez inesperadamente vibrante, com elevada intensidade de sabor, onde podemos perceber notas picantes escoltadas por toques de cacau, amarena e uma notável mineralidade

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

preparos bem temperados, como "coq au vin", lasanha bolonhesa, polenta com ragu de linguiça, carnes de sabor intenso, queijos curados e cortes de charcuterie



CULINÁRIA