

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Insolente Graciano 2015
<b>Vinícola</b>	Bodegas d. Mateos
<b>Safra</b>	2015
<b>País</b>	Espanha
<b>Região</b>	Aldeanueva de Ebro (La Rioja)
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Graciano
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	5 meses em barricas novas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16° a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2022
<b>Decanter</b>	
<b>Premiações</b>	

VEDANTE

TAÇA

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

No vinhedo Finca El Coscojar, localizado nas encostas do rio Ebro, a uva Graciano tem 6 hectares exclusivos para desenvolver seu potencial máximo! É plantado com orientação leste-oeste, para evitar excesso de insolação nas tardes quentes da região, visto que a variedade é muito sensível à queimaduras solares. Nos seus 20 anos de idade, as videiras estão no auge da relação "produtividade x qualidade", o que é facilmente percebido neste delicioso exemplar. Vinificado com maestria pela tradicional Bodegas d. Mateos - vinícola familiar que há 7 gerações se dedica ao vinho - este varietal amadurece por 5 meses em barricas novas de carvalho francês. O resultado é ótimo: o intrigante aroma começa com um ataque defumado e carnudo (que lembra até bacon). Segue com notas florais e especiarias doces como baunilha, alcaçuz e canela, mostrando a fruta apenas no final. Na boca entrega excelente acidez, taninos comportados e notas intensas de cereja vermelha e cacau, em um conjunto de corpo médio e final persistente. Enfim, temos aqui um belo vinho espanhol, elaborado com a casta que é utilizada em alguns dos melhores vinhos de Rioja (sim, ainda mais que a Tempranillo, acredite!). Se você for adquirir apenas um vinho neste mês, aposte nesse. Vale muito a pena conhecê-lo!

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

púrpura profundo

#### INTENSIDADE

baixa           alta

#### EVOLUÇÃO

primário           terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

exibe um aroma instigante, com um ataque defumado e carnudo (que lembra até bacon); segue com notas florais, especiarias doces como baunilha, alcaçuz e canela, além das óbvias frutas silvestres vermelhas e negras

#### INTENSIDADE

baixa           alta

#### DOÇURA

seco           doce

#### ACIDEZ

baixa           alta

#### TANINO

baixa           alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve           encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta           longa

#### DESCRIÇÃO

mostra excelente acidez, com taninos comportados e notas intensas de cereja vermelha e cacau, em um conjunto de corpo médio e final persistente

#### 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



### CULINÁRIA