

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Insolente Graciano 2016
<b>Vinícola</b>	Bodegas d. Mateos
<b>Safra</b>	2016
<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>	13.5%
<b>Maturação</b>	5 meses em barricas novas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16° a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2023
<b>Decanter</b>	30 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## 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.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi intenso com halo violáceo

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

começa com uma enorme profusão de frutas vermelhas e roxas, onde o destaque fica para o cranberry; segue com notas florais e especiarias doces como alcaçuz e canela, mostrando ainda nuances minerais

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

entrega excelente acidez, taninos comportados e novamente notas intensas de cranberry, em um conjunto de corpo médio e final persistente, que traz sabores de cacau e um toque balsâmico

### 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

carnes grelhadas, massas com molho vermelho, pizza de calabresa, guisados e ensopados, queijos como reino, parmesão ou gouda, embutidos em geral



### CULINÁRIA