VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Jag Unculin Mencía 2022
Vinícola	JAG Viticultor (José Antonio García García)
Safra	2022
País	Espanha
Região	Castilla y León
SubRegião	Valtuille de Abajo (Bierzo)
Tipo	tinto
Castas	Mencía, Garnacha, Palomino e Merenzao
Teor Alcoólico	13%
Maturação	1 ano em foudres de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2033
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	93 pts Wine Advocate | 91 pts Vinous | 91 pts Guía Peñin | 91 pts Tim Atkin

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

José Antonio García García e sua esposa, Julia, integram uma nova geração de viticultores que têm transformado Bierzo, resgatando a tradição e elevando o prestígio da região. O casal está à frente de cada detalhe, conduzindo pessoalmente os trabalhos no vinhedo e na adega, sempre com um cuidado meticuloso.

Seguindo o modelo da Borgonha, Bierzo implementou um sistema de classificação que distingue vinhos por região, vila e vinhedo — um reflexo do compromisso com a origem e a autenticidade.

Dentro desse contexto nasce o Unculín, um tinto elaborado com cerca de 85% de Mencía e 15% de outras variedades tintas e brancas, entre elas Garnacha, Palomino e Merenzao. As uvas vêm de vinhas muito antigas, plantadas entre 1936 e 1956 no vilarejo de Valtuille de Abajo, onde as altitudes variam entre 550 e 650 metros.

A vinificação segue a filosofia artesanal da casa: fermentação espontânea com cachos inteiros em grandes foudres de madeira, onde o vinho amadurece por cerca de 12 meses.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário
DESCRIÇÃO		

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa
DESCRIÇÃO		

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: risoto de figos com queijo brie, lasanha de frango, penne caprese, charcutaria de alta qualidade e queijos de média intensidade em geral