

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Juan Rivas Temperancia Ribera Del Duero 2020
Vinícola	Bernard Magrez
Safra	2020
País	Espanha
Região	Ribera del Duero
Tipo	tinto
Castas	100% Tempranillo
Teor Alcoólico	14%
Maturação	5 meses em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16° a 18 °C
Guarda	até 2032
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	91 pts Wine Enthusiast

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Em nossa pesquisa sobre o **Juan Rivas Temperancia Ribera del Duero 2020** nos deparamos com um **textão** simplesmente impecável! Nada mais justo que repassarmos para você, as belas palavras escritas pelo escritor e crítico dinamarquês **Isak Brow DipWset** (**editado** pela curadoria **VinumDay**) **Este Ribera del Duero** é elaborado por ninguém menos pelo bilionário empresário francês **Bernard Magrez** – uma das personalidades mais importantes e respeitadas do mundo do vinho! **Incrível pelo preço... este Tempranillo envelhecido por 5 meses em barricas de carvalho francês e americano, da extraordinária safra 2020** (classificada com a nota máxima “excelente” pelo consórcio oficial da denominação), consegue demonstrar mais uma vez os motivos que fazem de Bernard Magrez um dos melhores fornecedores mundiais de vinhos de alta relação custo-benefício! Não por menos levou **91 pontos na Wine Enthusiast** que cravou: “Excelente. Altamente recomendado”. **É simplesmente impressionante o quanto de sabor, qualidade e prazer suculento Bernard Magrez consegue enfiar neste vinho tinto do distrito mais prestigiado de todos na Espanha... a melhor compra de vinho espanhol do ano??** **Na taça, apresenta-se como um tinto escuro de amora com um miolo quase preto azeviche... O nariz é luxuosamente picante com aromas de moça, baunilha, coco e chocolate, que envolvem a bela fruta Tempranillo da safra superior na forma de violeta fresca, cerejas escuras suculentas, alcaçuz e amoras... O vinho desliza levemente cremoso sobre a língua, onde a suavidade da textura dá lugar a camadas e camadas de notas frutadas intensas e saborosas. O retrogosto é longo e picante com taninos perfeitamente equilibrados, quase implorando por um bom bife ou um suculento pedaço de cordeiro. Pelo preço, simplesmente imperdível. Um Ribera del Duero... UAU! Beba agora ou guarde de 8 a 10 anos a partir do ano da colheita.”**

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo e brilhante

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário  terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, como a cereja, a amora e a ameixa, notas de especiarias doces (baunilha e alcaçuz), bala toffee, coco e tabaco, finalizando com gostosos toques levemente florais, amadeirados e defumados

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta



Análise gustativa

CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

curta  longa

DESCRIÇÃO

intenso, de bom corpo e volume, com taninos finos e maduros bem sintonizados com uma acidez franca e muito salivante

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

cordeiro assada ou grelhado, filé-mignon, penne all'arrabiata, creme de cenoura e abóbora, queijos de cabra, ovelha e vaca típicos espanhóis, como Gamonedo e Zamorano



CULINÁRIA

