

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	La Jaraba Selección Especial Vino de Pago 2020
Vinícola	Viña Jaraba
Safra	2020
País	Espanha
Região	Vinos de Pago
SubRegião	Pago de La Jaraba
Tipo	tinto
Castas	Tempranillo, Cabernet Sauvignon e Merlot
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	92 pts Wine Review Online 91 pts Guia Penin 91 pts Revista Adegas

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Localizado no coração de Castilla la Mancha, o Pago de La Jaraba pertence à denominação Vinos de Pago, e é explorado pela vinícola homônima.

Desde 2019, ele está na mais alta distinção que um vinhedo pode receber na Espanha, sendo representado por uma pequena área de solo argilo-calcário, a 700 metros de altitude, reconhecida pela qualidade e singularidade de seus vinhos.

Após estudos, o Pago de La Jaraba mostrou-se um terroir pontencial para Tempranillo e Graciano, bem como as castas francesas Cabernet Sauvignon e Merlot. Dentre os brancos, Sauvignon Blanc se distingue.

O La Jaraba Selección Especial é um *assemblage* de Tempranillo, Cabernet Sauvignon e Merlot. As uvas foram colhidas manualmente a noite em vinhedos ecológicos. A fermentação foi realizada em barricas de carvalho francês, onde o vinho também permaneceu para um estágio de 12 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso com reflexos granada

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, como amora, morango e cereja; especiarias adocicadas e picantes (baunilha, canela, cravo-da-india, pimenta-preta), traços balsâmicos

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

estruturado e complexo, tem taninos polidos, acidez no ponto e ótima intensidade de sabor; as notas de morango maduro e compota de framboesa de destacam, acompanhadas de toques de especiarias

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

tapas em geral, galette de cebola e queijo manchego, bruschetta de presunto curado, galetto ao primo canto com polenta frita, cortes de gado grelhados na brasa, arroz com galinha, pappardelle ao ragu de cordeiro



CULINÁRIA