

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Lafou Celler El Sender 2016
<b>Vinícola</b>	Lafou
<b>Safra</b>	2016
<b>País</b>	Espanha
<b>Região</b>	Terra Alta D.O.
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	60% Garnacha Negra 30% Syrah 10% Morenillo (autóctone de Terra Alta)
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	6 meses em barricas de carvalho francês (80%) e do centro-europeu (20%), de primeiro a quarto uso
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2023
<b>Decanter</b>	15 minutos
<b>Premiações</b>	91 pontos Guía Peñín   90 pontos Robert Parker

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Neste segundo dia do nosso Especial de Aniversário apresentamos o tinto **El Sender**, da moderna vinícola **Lafou**, que vem trazendo sangue novo para a D.O. Terra Alta, na Catalunha.

“El Sender” significa “O Caminho” e faz referência ao trajeto que os ventos mediterrâneos tomam através das vinhas da bodega.

O jovem enólogo Ramon Roqueta Segalés, debruçou-se especificamente na vinificação da **Garnacha**, e escolheu Terra Alta, crendo que lá a variedade teria o duo **tradição e terroir** ao seu dispor.

O **Lafou El Sender 2016** é um tinto 60% Garnacha, 30% Syrah e 10% Morenillo, e entrega as principais características de cada uva, principalmente em boca. Mostram-se a fruta vermelha madura com um toque de cereja preta e nuances de especiarias como canela da Garnacha, o picante da Syrah, e a acidez marcante da casta Morenillo.

As notas aromáticas destacam frutas de caráter adocicado, como morango em compota, costuradas por notas florais e um toque de alcaçuz. É um vinho refrescante e de muito bom volume.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas de caráter adocicado, como morango em compota, costuradas por notas florais e um toque de alcaçuz



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

fruta vermelha madura com um toque de cereja preta e nuances de especiarias como canela, picante e de acidez marcante

### 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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate



### CULINÁRIA

#### DESCRIÇÃO

tapas espanhóis, queijos de maturação média, bruschettas de brie e jamón, talharim ao sugo, torta de batatas, costela de cordeiro na brasa, pato confitado, costeletas de porco com salsa romesco