

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

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

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

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

oleginosas frutas sobremesas chocolate



CULINÁRIA

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