

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Manuscrito Bierzo 2014
Vinícola	Terra Furati
Safra	2014
País	Espanha
Região	Castilla y León
SubRegião	Bierzo
Tipo	tinto
Castas	Mencia
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	25 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Nós gostamos bastante de destacar vinhos que fogem do tradicional, afinal de contas, só mesmo provando coisas diferentes para ampliar nossa "vivência enológica".
que apresentamos hoje é uma preciosidade: fruto da parceria entre a vinícola espanhola Terra Furati e a distinta enóloga urugaia Estela de Frutos - a Rainha da Tannat - este Manuscrito é parte de uma linha de 5 vinhos, todos elaborados com uvas de procedências diferentes.
Neste caso a região escolhida foi a D.O. Bierzo (noroeste da Espanha), e a variedade, além de autóctone, é a mais representativa da região: Mencia.
As uvas provêm de vinhedos centenários e plantados no sistema de Goblet (vasos). O rendimento por planta é ínfimo (aliás, quase inacreditável): apenas 350 gramas de uvas. Na prática isso significa que foram necessários frutos de aproximadamente 3 plantas para fazer uma única garrafa deste vinho.
Muito gastronômico, é um vinho que pode ser prazerosamente bebido agora, apresentando uma complexidade digna de fascínio.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo com halos granada

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

mostra um profundo caráter mineral, que é completado por notas de frutas negras, como jaboticaba e cranberry, com um leve toque de anis-estrelado, café e deliciosas notas terciárias, como ferrugem e folhas secas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

vinho carnudo, de taninos granulados, com sabores de ameixa-preta e café; mostra ótima acidez e um final aveludado, onde novamente percebemos sua mineralidade

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

carnes de gado ou caça assadas no forno ou na brasa, massas com molhos estruturados, pizzas de embutidos e queijos duros em geral



CULINÁRIA