

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Marqués de Cáceres Costanilla 2018
Vinícola	Marqués de Cáceres
Safra	2018
País	Espanha
Região	D. O. Calificada Rioja
Tipo	tinto
Castas	100% Tempranillo
Teor Alcoólico	14%
Maturação	estagiou em um misto de barricas de carvalho francês e americano por 6 meses, mais afinamento de 3 meses em garrafa antes de ser colocado no mercado
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2024
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Seu **Costanilla 2018** esbanja características típicas da casta sensação do país. De aromas vivazes e muito bem definidos, e perfil de boca equilibrado e sedoso, é um tinto que entrega a tradição da *bodega* e seus processos clássicos de vinificação, acompanhada de uma jovialidade cativante.

Rubi brilhante em taça, desprendem-se aromas de frutas vermelhas, como cereja e framboesa, escoltadas por especiarias como noz-moscada e fava de baunilha, seguidas de ervas aromáticas frescas e um leve toque de alcaçuz.

Mostra-se redondo e aveludado, tendo a fruta como protagonista do início ao fim da degustação, cercada de especiarias, em que a noz-moscada e a baunilha se sobressaem, em um conjunto harmonioso que destaca os **6 meses em um misto de barricas francesas e americanas de carvalho**, mais os 3 meses de afinamento nas caves antes de ser colocado no mercado. Os taninos macios e a acidez gastronômica fecham a experiência com chave de ouro.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho-rubi



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas, como cereja e framboesa; fava de baunilha



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

redondo e aveludado, tem a fruta como protagonista do início ao fim da degustação, cercada de notas de especiarias, em que a noz-moscada e a baunilha se destacam, em um conjunto harmonioso de taninos macios e acidez gastronômica

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



CULINÁRIA

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