

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Marqués de Castilla Barrica Merlot Cabernet
Vinícola	Bodegas Cristo D La Vega
Safra	2010
País	Espanha
Região	D.O.P La Mancha
Tipo	tinto
Castas	80% Merlot e 20% Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	12.5%
Maturação	3 meses em carvalho americano
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2020
Decanter	
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Bodega Cristo de La Vega está localizada no coração de La Mancha, sendo considerada uma das vinícolas mais importantes da região. Elabora este tinto a partir de um corte entre 80% Merlot e 20% Cabernet Sauvignon, com maturação de 3 meses em carvalho americano. De cor vermelho rubi intenso e brilhante, mostra aromas típicos da sua variedade predominante, onde a fruta vermelha fresca, neste caso bem representada pela groselha, se mostra muito presente, sendo completada por leves notas de couro, hortelã e pimenta. No paladar também desperta sensações frutadas, mostrando boa estrutura e taninos suaves devido ao seu tempo em carvalho. Harmonização fácil com carnes vermelhas e massas. Aventure-se como Dom Quixote e coloque esse gostoso tinto na sua adega!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ alta

EVOLUÇÃO

primário ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ terciário

DESCRIÇÃO

boa intensidade aromática, destacando-se as notas de groselha e pimenta, com leves toques de couro e hortelã



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ alta

DOÇURA

seco ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ doce

ACIDEZ

baixa ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ alta

TANINO

baixa ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ alta

CORPO

leve ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ encorpado

PERSISTÊNCIA

curta ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ longa

DESCRIÇÃO

no paladar desperta sensações frutadas, tem boa estrutura, taninos suaves e macios devido ao seu tempo em carvalho

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

DESCRIÇÃO



CULINÁRIA