

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Marqués de Castilla Reserva 2009
<b>Vinícola</b>	Bodegas Cristo D La Vega
<b>Safra</b>	2009
<b>País</b>	Espanha
<b>Região</b>	D.O.P La Mancha
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	70% Tempranillo e 30% Cabernet Sauvignon
<b>Teor Alcoólico</b>	12.5%
<b>Maturação</b>	12 meses em carvalho americano e 24 meses em garrafa
<b>Temperatura de Serviço</b>	16° a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2020
<b>Decanter</b>	10 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

No coração da DOP de La Mancha, uma pequena cidade de Sochiellamosa (aproximadamente 13 metros), a 700 metros de altitude, localizada nas Bodegas de Cristo da Vega, fundada em 1955 por um grupo de vitivinicultores.

A região do cão de estimação Dom Quixote (criação de Miguel de Cervantes) é caracterizada por um clima continental extremo - tanto invernos quanto verões extremamente rigorosos! La Mancha, inclusive, tem sua origem na expressão árabe "Mantxa" que significa "terra seca".

O Marqués de Castilla Reserva 2009 é uma mistura de 70% Tempranillo e 30% Cabernet Sauvignon, com uvas dos melhores vinhos da região - vinhas quase centenárias, colhidas no seu ponto perfeito de maturação fisiológica. Os vinhos são vinificados e, assim, sendo feitos na sua montagem, amadurecendo por 12 meses em barricas de carvalho americano de média média. Em seguida, é lançado e descansado por mais de 24 meses na caverna antes de ser liberado para comercialização.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho granada profundo



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### DESCRIÇÃO

frutas secas (ameixa e figo) e em compota (mirtilo), tabaco, amêndoas, sous bois e notas licorosas



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

bom equilíbrio, com taninos muito maduros e finos completados por uma boa acidez. Sabores de frutas secas e em calda (figo em destaque), amêndoas e avelãs e notas balsâmicas e licorosas

### 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

#### DESCRIÇÃO

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



## CULINÁRIA