

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Marques de Toledo Crianza 2022
Vinícola	Bodegas Lozano
Safra	2022
País	Espanha
Região	Castilla-La Mancha
Tipo	tinto
Castas	Tempranillo
Teor Alcoólico	13%
Maturação	9 meses em barricas de carvalho de tosta média (70% francesas e 30% americanas)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030+
Decanter	40 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Este exemplar é elaborado pela Bodegas Lozano, uma vinícola com raízes profundas em Villarrobledo, no coração de La Mancha. Suas primeiras vinhas foram plantadas em 1853 e, ao longo de quatro gerações, a família construiu uma trajetória marcada pelo conhecimento e pela valorização do terroir da região.

A linha Marqués de Toledo é uma das mais emblemáticas da casa. A marca pertence à Bodegas Lozano desde 1920, reunindo mais de um século de tradição.

As uvas são provenientes de vinhedos próprios localizados em Villarrobledo, entre 500 e 700 metros de altitude, sobre solos argilo-calcários pobres. A região é marcada por clima continental e grande amplitude térmica, com temperaturas que variam de 0 °C no inverno a até 45 °C no verão.

Seguindo o estilo clássico dos vinhos Crianza, este Tempranillo amadurece por nove meses em barricas usadas de carvalho de tosta média, sendo 70% francesas e 30% americanas.

Em síntese, trata-se de um rótulo que reúne tradição, origem e excelente relação preço-qualidade.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas maduras, como ameixa e cereja negra, envolvidas por elegantes notas de chocolate, folha de tabaco e especiarias doces; os aromas provenientes do estágio em madeira encontram-se bem integrados, conferindo complexidade e um perfil clássico dos vinhos Crianza espanhóis

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado



Análise gustativa

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

excelente equilíbrio entre fruta, estrutura e frescor; os taninos são macios e agradáveis, sustentando um corpo médio e uma textura envolvente; a acidez bem dosada proporciona vivacidade ao conjunto, enquanto o final é saboroso e persistente, com delicadas nuances de especiarias, cacau e um discreto toque tostado, que prolongam a experiência de forma elegante

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

tapas espanhóis, queijos de maturação média, bruschettas de brie e jamón, talharim ao sugo, torta de batatas, costela de



CULINÁRIA

