

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Menguante Garnacha 2020
Vinícola	Viñedos y Bodegas Pablo
Safra	2020
País	Espanha
Região	Aragón
SubRegião	Cariñena
Tipo	tinto
Castas	100% Garnacha
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	6 meses em barris de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2027
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Para quem cultiva vinhas e elabora vinhos seguindo as tradições familiares, assim como na **Bodegas Pablo**, respeitar o calendário lunar é crucial. A *menguante* é uma das favoritas dos viticultores, que se baseiam nela para realizar a poda e o engarrafamento.

É em meio a **D.O.P. Cariñena**, na pacata Almonacid de la Sierra, que são cultivadas as videiras de Garnacha (*Grenache*) que dão origem a este vinho. A região é caracterizada pelo solo rochoso, repleto de seixos, com elevada amplitude térmica e baixa umidade do ar, além de altitudes entre 550 e 750 metros dos vinhedos. Cultivadas nestas condições, as uvas foram vinificadas em tanques de aço inoxidável e sofreram longa maceração, com posterior **estágio em barris de carvalho por 6 meses**.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras (framboesa, cereja, mirtilo), especiarias adocicadas e picantes (noz-moscada, pimenta-do-reino), violeta e toques terrosos

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

o carvalho e as especiarias picantes se expressam boa intensidade, deixando o delicioso sabor de framboesas para o fim de boca; os taninos são macios e a acidez refrescante; um verdadeiro deleite

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 cordeiro na brasa, pato confitado



CULINÁRIA