

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Montecastro Cosecha 2021
<b>Vinícola</b>	Bodegas Montecastro
<b>Safra</b>	2021
<b>País</b>	Espanha
<b>Região</b>	Ribera del Duero
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Tempranillo e Cabernet Sauvignon
<b>Teor Alcoólico</b>	15%
<b>Maturação</b>	18 meses em barricas de carvalho francês Allier
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2041
<b>Decanter</b>	60 a 90 minutos
<b>Premiações</b>	93 pts Guia Penin   92+ pts Wine Advocate   92 pts Tim Atkin

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada no ano 2000, a <strong>Montecastro</strong> nasceu de um sonho compartilhado pelos amigos <strong>Julio Iglesias</strong> e <strong>Pedro J. Ramírez</strong>: o de produzirem vinhos de altíssima gama no coração de Ribera del Duero.<br /><br /> Bertrand Erhard – reputado enólogo francês – se juntou ao projeto e conduziu a vinificação das primeiras safras, que foram <strong>um sucesso imediato de crítica</strong>.<br /><br /> A ascensão meteórica da Montecastro chamou a atenção de <strong>Peter Sisseck</strong>, responsável pelo mítico <strong>Pingus</strong>. Em 2012, sua Hacienda Monasterio adquiriu uma fatia generosa da Montecastro, e Peter designou <strong>Carlos de La Fuente</strong>, seu braço direito, para comandar a enologia da Bodega.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso e brilhante

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

grande carga de frutas vermelhas e negras maduras, escoltadas por notas de especiarias doces e picantes, chocolate meio-amargo, folha de hortelã e cacau, finalizando com gostosos toques defumados e amadeirados

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

volumoso e encorpado, com taninos firmes de grão fino perfeitamente integrados a uma acidez sagaz e succulenta. O perfil de sabor é vigoroso, comprovando a paleta olfativa, e o final de boca é prazerosíssimo e de grande persistência

#### 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

cordeiro assada ou grelhado, filé-mignon, penne all'arrabiata, creme de cenoura e abóbora, queijos de cabra, ovelha e vaca típicos espanhóis, como Gamonedo e Zamorano



### CULINÁRIA