

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Montecastro Reserva 2020
Vinícola	Bodegas Montecastro
Safra	2020
País	Espanha
Região	Ribera del Duero
Tipo	tinto
Castas	Tempranillo e Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	16 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2036
Decanter	60 minutos
Premiações	93+ pts Wine Advocate 93 pts Tim Atkin

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 2000 por um grupo de amigos apaixonados por vinho, incluindo executivos do jornal El Mundo e o famoso cantor Julio Iglesias, a Bodegas Montecastro nasceu como uma vinícola de última geração em Ribera del Duero. Em 2012, aos sócios, juntou-se a equipe técnica da Hacienda Monasterio, uma das vinícolas mais icônicas e respeitadas da região, que passou a comandar a elaboração dos vinhos da bodega sob liderança do renomado enólogo Peter Sisseck, nome por trás de alguns dos rótulos mais cultuados da Espanha. Os 27 hectares de vinhedos da Montecastro estão localizados em Valladolid, entre 860 e 923 metros de altitude, na porção mais elevada de Ribera del Duero, condição que favorece maturação lenta, ótima amplitude térmica e grande concentração nas uvas. O Montecastro Reserva é o exemplar mais importante da vinícola. Elaborado a partir de um blend de 90% Tempranillo e 5% Cabernet Sauvignon, passa por fermentação espontânea com leveduras indígenas e maceração de aproximadamente 15 dias em tanques de concreto com temperatura controlada. O amadurecimento ocorre por 16 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	DESCRIÇÃO
Análise olfativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>EVOLUÇÃO primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</p> <p>DESCRIÇÃO</p>
Análise gustativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>DOÇURA seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</p> <p>ACIDEZ baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>TANINO baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>CORPO leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</p> <p>PERSISTÊNCIA curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</p> <p>DESCRIÇÃO</p>

CARNES	<input type="checkbox"/> peixe	<input type="checkbox"/> crustáceo	<input type="checkbox"/> ave	<input type="checkbox"/> suíno
	<input checked="" type="checkbox"/> cordeiro	<input checked="" type="checkbox"/> gado	<input checked="" type="checkbox"/> caça	<input checked="" type="checkbox"/> curada
QUEIJOS	<input type="checkbox"/> frescos	<input type="checkbox"/> moles	<input checked="" type="checkbox"/> médios	<input checked="" type="checkbox"/> duros
DA TERRA	<input type="checkbox"/> hortaliças	<input checked="" type="checkbox"/> legumes	<input type="checkbox"/> cereais	<input type="checkbox"/> cogumelos
AMIDOS	<input checked="" type="checkbox"/> massas	<input checked="" type="checkbox"/> risotos	<input checked="" type="checkbox"/> polenta	<input checked="" type="checkbox"/> tubérculos
TEMPEROS	<input type="checkbox"/> pimentas	<input checked="" type="checkbox"/> ervas	<input checked="" type="checkbox"/> especiarias	<input type="checkbox"/> aromáticos
DOCES	<input type="checkbox"/> oleoginosas	<input type="checkbox"/> frutas	<input type="checkbox"/> sobremesas	<input type="checkbox"/> chocolate

CULINÁRIA

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