VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Navaldar Tempranillo 2017
Vinícola	Bodegas d. Mateos
Safra	2017
País	Espanha
Região	Aldeanueva de Ebro (Rioja)
Tipo	tinto
Castas	100% Tempranillo
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	apenas em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	até 2023
Decanter	15 minutos
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

É elaborado pela excelente Bodega D. Mateos, no famoso terroir de Aldeanueva de Ebro - Rioja. Trata-se de um vinho tecnicamente impecável: livre de defeitos, sem arestas e com todos os seus principais componentes (cor, corpo, fruta, taninos e acidez) sem equilíbrio perfeito. Mais uma ótima obra assinada pelo competente Matthew Ruiz, que além do professor, também é viticultor e proprietário.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: púrpura profundo e brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas negras frescas a levemente maduras, com destaque para a ameixa e o cassis, licor de framboesa, especiarias doces, tabaco e uma leve nota floral

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: taninos macios em harmonia com uma boa acidez que nos faz salivar. O perfil de sabor é frutado e delicado

CULINÁRIA

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: carnes grelhadas, gnocchi ao ragù de cordeiro, tortellone de pato, tábua de frios, bruschetta, pizza de embutidos e carnes curadas