

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|-------------------------------|---|
| Vinho | Navalдар Vendimia Seleccionada 2015 |
| Vinícola | Bodega D. Mateos |
| Safra | 2015 |
| País | Espanha |
| Região | Aldeanueva de Ebro (Rioja) |
| Tipo | tinto |
| Castas | 100% Tempranillo |
| Teor Alcoólico | 13.5% |
| Maturação | 6 meses em barricas francesas (225 litros) novas e de segundo |
| Temperatura de Serviço | 16° a 18°C |
| Guarda | até 2021 |
| Decanter | |
| Premiações | |

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Terceiro vinho que provamos da Bodega D. Mateos e do fundo da taça emerge uma pergunta para a qual não temos resposta: "Por que diabos ninguém trouxe esses vinhos para o Brasil antes?". Até agora foram três surpresas super positivas, que nos encantaram pela forma deliciosa com o qual traduzem características bem peculiares da região espanhola de Rioja. Este suculento Vendimia Seleccionada é daqueles onde a madeira complementa a fruta, mas nunca assume o papel de protagonista. Conseguimos apreciar o que de fato a natureza entrega, e o trabalho do enólogo apenas acrescenta uma pitada de "tempero". No nariz exhibe uma intensa profusão de frutas vermelhas maduras, onde se destacam as notas de framboesa, morango e cereja, completadas por toques de caramelo, baunilha e um leve chocolate. Taninos domados e acidez leve revelam um conjunto de corpo médio, que na boca também mostra muita fruta, com a cereja madura escoltada por um fundo refrescante de eucalipto, finalizando com toques de tabaco. De fato um vinho delicioso, bastante versátil no quesito harmonização, mas que também pode ser bebido tranquilamente sem acompanhamentos. Vale cada centavo!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púpura brilhante de média intensidade

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

uma intensa profusão de frutas vermelhas maduras, onde se destacam as notas de framboesa, morango e cereja, completado por toques de caramelo, baunilha e um leve chocolate

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

taninos domados e acidez leve revelam um conjunto de corpo médio, que na boca também mostra muita fruta, com a cereja madura escoltada por um fundo refrescante de eucalipto, finalizando com um toque de tabaco



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