VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Navaldar Viura
Vinícola	Bodega D. Mateos
Safra	2016
País	Espanha
Região	Rioja
Tipo	rosé
Castas	Viura | Garnacha | Tempranillo
Teor Alcoólico	12.5% | 13.5% | 12.5%
Maturação	- ver link -
Temperatura de Serviço	- ver link -
Guarda	- ver link -
Decanter	
Premiações	

VEDANTE

TAÇA

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Bodegas d. Mateos possui diversos vinhedos próximos ao rio Ebro (área nobre de Rioja), e tem seu foco na produção de vinhos de alta qualidade e personalidade. Mateos Ruiz, proprietário, viticultor e enólogo faz sua paixão pelo vinho tornar-se real a cada safra. Os três vinhos que apresentamos hoje compõem a linha varietal da vinícola. São vinhos justos, sem arestas, muito bem elaborados e extremamente saborosos. O Branco é um varietal de Viura - também conhecida por Macabeo, e principal casta branca da região - que traz no olfato aromas de frutas tropicais (abacaxi e pêssego), capim cidreira, camomila e notas florais. No palato temos um vinho leve e fresco, com boa cremosidade e sabores de frutas tropicais e cítricas, além de notas de chá de camomila. O Rosé é produzido com a Garnacha - outra casta bastante representativa de Rioja, a segunda tinta em importância depois da Tempranillo - e apresenta no aroma frutas vermelhas frescas (morango e amora), casca de laranja e uma intrigante nota de pimenta-do-reino. Em boca é leve e frutado, com boa acidez e intensidade, mostrando sabores das frutas vermelhas frescas do olfato. Por fim o Tinto é elaborado com a Tempranillo e temos no nariz aromas de frutas negras maduras (groselha e cassis), xarope de amora, alcaçuz e uma leve nota de hortelã. Em boca tem boa estrutura, com taninos macios e aveludados, com sabores de frutas negras maduras e notas que acompanham o olfato inclusive com a gostoso xarope de amora. Um trio de ótima qualidade e preço justíssimo, que agrada os mais diversos paladares e com grandes possibilidades de harmonizações. Definitivamente merecem um lugar na sua adega ;) Mais informações através **deste link**.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO - ver link -

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO - ver link -

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO - ver link -

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