VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Nebbia Tempranillo 16 meses
Vinícola	Nebbia Wines
Safra	2011
País	Espanha
Região	I.G.P. Tierra de Castilla
Tipo	tinto
Castas	100% Tempranillo
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	16 meses em barricas novas de carvalho
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2023
Decanter	
Premiações	

VEDANTE

TAÇA

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Tierra de Castilla é uma área com Indicação Geográfica Protegida dentro do grande território de La Mancha - que é a maior região produtora da Espanha e a maior região vinícola delimitada do mundo. La Mancha, terra do personagem de Miguel de Cervantes - Dom Quixote de La Mancha, tem seu nome originário da expressão Mantxa que significa "terra seca" em árabe, o que realmente caracteriza a região. Localizada no centro do país, o clima é continental ao extremo, com grandes diferenças de temperaturas entre verão e inverno. Nos dias quentes de verão os termômetros podem alcançar os 45°C, enquanto nas noites rigorosas de frio intenso do inverno, as temperaturas negativas podem chegar a até -15°C. Devido ao baixo índice pluviométrico e o grande número de horas/sol (aproximadamente 3.000 horas/ano) a irrigação controlada é praticamente uma necessidade. Elaborado 100% com uvas Tempranillo, como leva em seu nome, o Nebbia é envelhecido por 16 meses em barricas novas de carvalho. Traz no olfato uma ótima complexidade de aromas, começando com frutas vermelhas e negras maduras e em compota (cereja, framboesa, groselha, cassis e ameixa), especiarias doces (canela e alcaçuz), chocolate ao leite e baunilha, passando lentamente para notas de cedro, folhas secas e tabaco. Em boca temos um vinho gordo, potente, de ótima intensidade e persistência, com boa acidez e taninos firmes e maduros. Sabores de frutas negras maduras, defumado, cedro, baunilha e couro. Daqueles vinhos que deixam saudades quando a garrafa esvazia!

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: púrpura intenso, brilhante e profundo

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas e negras maduras e em compota (cereja, framboesa, groselha, cassis e ameixa), especiarias doces (canela e alcaçuz), chocolate ao leite, baunilha, cedro, folhas secas e tabaco

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: ótima intensidade e persistência, boa acidez e taninos firmes e maduros. Sabores de frutas negras maduras, defumado, cedro, baunilha e couro

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