

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Nexus Camino Ribera del Duero 2020
Vinicola	Bodega Nexus
Safra	2020
País	Espanha
Região	Ribera del Duero
Tipo	tinto
Castas	Tempranillo
Teor Alcoólico	14%
Maturação	4 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	até 2030
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	90 pts Adegas

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 2008, a Nexus é uma bodega cujo objetivo único é elaborar grandes vinhos na D.O. Ribera del Duero. Por isso, possui 5 propriedades das comunas de Piñel, Pesquera de Duero e La Horra, cultivadas exclusivamente com Tempranillo, localmente conhecida como Tinta del País.

Seus vinhos são elaborados levando em consideração os vinhedos próprios, pois visam traduzir as características do consagrado terroir esculpido pelo Duero, bem como a viticultura de alta qualidade feita pela empresa.

O clima continental com estações bem definidas, solos pedregosos compostos por argila e calcário, sol constante, baixa pluviosidade, alta amplitude térmica diária e a brisa do rio Douro proporcionam um ambiente ideal para a Tempranillo alcançar todo o seu potencial.

A vinificação do Camino é tradicional, em tanques de aço inox com temperatura controlada e leveduras selecionadas. Após a malolática espontânea o vinho é inserido em barricas de carvalho francês para um estágio de 4 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário  terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

boa carga de frutas vermelhas e negras, principalmente maduras, como a cereja e a ameixa, escoltadas por notas de especiarias doces, como a baunilha e o anis-estrelado, delicados toques refrescantes de ervas de quintal e gostosas nuances florais e levemente tostadas

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta



Análise gustativa

CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

curta  longa

DESCRIÇÃO

amplo e suculento, equilibrando taninos finos e maduros com uma acidez viva e salivante. O perfil de boca comprova a paleta olfativa onde, novamente, o caráter frutado aparece em primeiro plano. O final de boca é muito prazeroso e de boa persistência

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

 oleaginosas  frutas  sobremesas  chocolate

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



CULINÁRIA