

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Nexus Tierras Guindas Ribera Del Duero 2016
Vinicola	Bodega Nexus
Safra	2016
País	Espanha
Região	Viñas de Pesquera de Duero e Piñel (Ribera Del Duero)
Tipo	tinto
Castas	100% Tempranillo
Teor Alcoólico	13.1%
Maturação	4 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2022
Decanter	
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O clima continental (estações bem definidas) e a brisa do rio Douro capturam um ambiente ideal para os uva Tempranillo (também conhecido na Ribeira do Douro como Tinta do País) desenvolver todo o seu potencial. O Tierras Guindas foi produzido com uvas colhidas de vinhedos, entre a Pesquera de Douro e o Piñel, a poucas milhas do rio Douro. Sua degustação revelou nenhum aroma olfato de frutas vermelhas e maduras (framboesa, cereja e amora), especiarias doces, baunilha, chocolate ao leite e uma leve nota refrescante de eucalipto. Em boca apresenta boa estrutura, com taninos finos e aveludados concluídos por uma acidez gastronômica. Sabores que acompanham toda a paleta olfativa. Realmente um vinho bem elaborado, sem arestas e realmente muito saboroso. Pode ser apreciado sozinho, mas harmonizado muito bem com pratos de estrutura média - nossa sugestão: lasanha à bolonhesa. Yummu :)

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura intenso e profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras (framboesa, cereja e amora), especiarias doces, baunilha, chocolate ao leite e uma leve nota refrescante de eucalipto

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

boa estrutura, com taninos finos e aveludados completados por uma acidez gastronômica; sabores que acompanham toda paleta olfativa

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

oleginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO



CULINÁRIA

