

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Ophicus Rosé
Vinícola	Bodegas Lozano
Safra	N.V.
País	Espanha
Região	Castilla La Mancha
Tipo	espumante
Castas	100% Tempranillo
Teor Alcoólico	11%
Maturação	3 anos em adega
Temperatura de Serviço	6°C a 8°C
Guarda	2024
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A responsável é a **Bodegas Lozano que**, neste exemplar, nos mostra que é possível elaborar um excelente espumante com a casta **Tempranillo**. Afinal, os espanhóis domaram esta variedade com maestria! A vinícola está instalada, desde 1853, na **D.O. La Mancha**, com sede em Villarrobledo, mantendo a tradição familiar, mas abrindo espaço para a inovação constantemente.

O **Ophicus Rosé** teve suas bagas colhidas em perfeito estado de amadurecimento, em vinhedos conduzidos em solos argilo-calcários, de baixa produção e alta qualidade. A seleção dos grãos foi manual e a fermentação ocorreu em tanques de aço inoxidável a baixas temperaturas. O método **Charmat** foi escolhido para a sua elaboração, sabendo isso, já temos uma diretriz do frescor que encontraremos em taça.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO salmão brilhante, com uma delicada perlage em abundância



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO frutas tropicais maduras (abacaxi), frutas em calda (pêssego, damasco), nuances de cereja, seguidos por toques cítricos, mel e notas florais



Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO apresenta ótima perlage que se expressa muito bem em boca; de corpo médio, possui acidez refrescante e sabores que remetem as frutas em calda, com agradável 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	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO pratos da culinária japonesa, ceviche, salada de avocado com salmão e broto de alfafa, entradas e pratos variados à base de peixes e frutos-do-mar, queijos de pasta mole, como brie e camembert, massas com molhos leves e risotos em geral