

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Pago Florentino 2015
Vinícola	Bodega Arzuaga Navarro
Safra	2015
País	Espanha
Região	Castilla La Mancha
Tipo	tinto
Castas	100% Tempranillo
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês (50%) e americano (50%)
Temperatura de Serviço	16° a 18 °C
Guarda	até 2025
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

*Vino de Pago.
Mesmo se você for um grande apreciador de vinhos espanhóis, pode não conhecer essa categoria. Eles são poucos. Singulares. E representam ou o topo da pirâmide de qualidade espanhola.
VDM (Vino de MesaATE) como Notáveis DOCa (Denominación de Origen CalificadaTEMOS UM Número gigante de opções para degustar em Cada categoria.
Mas quando falamos dos Vinos de Pago, essas quantidades são ativadas dramaticamente. Hoje em dia há *

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura escura e intensa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

intenso e floral, apresentando carvalho novo, notas torradas, frutas escuras maduras como amora e cassis, com notas de cravo e gengibre

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

paladar amplo, com alta concentração, taninos ainda jovens, mas maduros, algumas notas torradas e amadeiradas com camadas de frutas escuras picantes e um final longo e persistente

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

carnes assadas e grelhadas untuosas com molhos intensos, lasagna bolognese, stinco de cordeiro ao molho de vinho com risoto de brie, charcutaria e queijos



CULINÁRIA

menos de 20 propriedades que ostentam essa qualificação em toda a Espanha! São vinhos feitos para as regras do DOCa. Uma espécie de "supertoscanos espanhóis", para fazer um paralelo de fácil compreensão. Vinhos de altíssima qualidade, com características únicas de solo e microclima, um ponto de diferenciação de propriedades vizinhas que também produz vinhos de alto padrão. O que é apresentado hoje é elaborado pela Bodega Arzuaga, com uvas de sua fazenda Solana, na região de Castilla-La Mancha. É elaborado 100% com uma variedade de Cencibel (clone local de Tempranillo) e vencido por 12 meses em barricas novas de carvalho francês (50%) e americano (50%).