

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Perfume de Sonsierra Rioja 2013
Vinícola	Bodegas Sonsierra
Safra	2013
País	Espanha
Região	Rioja Alta (Rioja)
Tipo	tinto
Castas	100% Tempranillo de vinhas velhas (+ de 40 anos de idade)
Teor Alcoólico	14%
Maturação	16 meses em barricas novas de carvalho francês + 8 meses em caves
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2023
Decanter	
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Perfume of Sonsierra é uma criação da tradicional vinícola riojana Sonsierra em parceria com David Delfin, um dos mais aclamados estilistas espanhóis. Para este, que é o ícone de vinho da Bodega, desenvolve uma garrafa pensada para lembrar um perfume de grife, em virtude de sua grande riqueza aromática. Sua elaboração é também bastante peculiar: a escolha de uma vinícola apenas uma pequena parcela dos seus vinhedos mais antigos - com no mínimo 40 anos de idade e situados em Rioja Alta (a melhor porção do DO) - apenas alguns cachos que atingiram níveis ideais de maturação fisiológica e fenólica. No controle da maioria dos produtores da região, uma vinícola utiliza apenas barricas novas e carvalho francês exclusivo. Para esta safra foram escolhidas 70 barricas, nas quais o vinho realizado com fermentação malolática e em um estágio mínimo de 16 meses, após os quais ainda é devolvido por mais 8 meses em cavernas sob temperatura controlada atualmente. Vamos ao vinho? No aroma mostra como tradicionais ameixas maduras e cassis, completadas por nuances do estágio em carvalho, como baunilha, coco, moça e cravo. Em boca, temos um rio muito típico, mas com uma acidez acima da média, ou se traduz em ótima vivacidade. Tem taninos presentes e persistentes, ótima estrutura e um perfil de sabor que equilibra bem como frutas negras e madeira. Ótimo agora, deve tornar-se excelente com mais alguns anos de guarda, onde desenvolverá uma complexidade aromática e um equilíbrio gustativo ainda maior. É claro, sua elaboração é super limitada, portanto, nossa oferta também.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso com halos violáceos

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

mostra as tradicionais ameixas maduras e cassis, completada por nuances do estágio em carvalho, como baunilha, coco, moça e cravo

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

Rioja muito típico, mas com uma acidez acima da média, o que se traduz em ótima vivacidade; tem taninos presentes e persistentes, ótima estrutura e um perfil de sabor que equilibra bem as frutas negras e a madeira



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