

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Ponce Reto 2021
<b>Vinícola</b>	Bodegas Ponce
<b>Safra</b>	2021
<b>País</b>	Espanha
<b>Região</b>	Castilla-La Mancha
<b>SubRegião</b>	Manchuela
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	Albilla
<b>Teor Alcoólico</b>	13,5%
<b>Maturação</b>	6 a 8 meses em barris de carvalho usados de 600 e 700 L
<b>Temperatura de Serviço</b>	10 a 12 °C
<b>Guarda</b>	
<b>Decanter</b>	
<b>Premiações</b>	95 pts Wine Advocate   94 pts Revista Adegas (Best Buy)

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Borgonha

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Bodega Ponce é, em grande parte, responsável pela fama que a DO Manchuela adquiriu nos últimos anos.

A trajetória dessa vinícola iniciou em 2005, quando o enólogo Juan Antonio Ponce regressou a região para restaurar a propriedade familiar de 20 hectares, que se encontrava repleta de videiras velhas. Entre elas estavam castas como Bobal, Garnacha, Monastrell e Albilla.

Desde então, todos os vinhos da Bodegas y Vinedos Ponce são produzidos de acordo com práticas orgânicas e biodinâmicas, o que significa que são feitos com uvas cultivadas sem o uso de agrotóxicos ou fertilizantes sintéticos, e os vinhedos são tratados como ecossistemas vivos, onde a flora e a fauna são preservadas e incentivadas.

Além disso, uma das características distintivas dos exemplares da Ponce é o processo de fermentação. Os vinhos são elaborados com leveduras naturais, ou seja, aquelas presentes nas próprias uvas e no ambiente da vinícola. Isso confere os confere uma personalidade singular, repleta de sabores e aromas autênticos, sem adição de produtos químicos ou manipulações artificiais. Além disso, a família Ponce preza por fermentações em recipientes de carvalho, em formatos que de 4500 até 600 L.

Apesar de estar localizada na tórrida Castilla La-Mancha, o *terroir* da DO Manchuela é caracterizado por altitudes entre 600 e 900 metros, bem como um solo argilo-calcário (mais calcário), com bolsões de

## ANÁLISE SENSORIAL

<b>Análise visual</b>	DESCRIÇÃO
<b>Análise olfativa</b>	<p>INTENSIDADE <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>EVOLUÇÃO <span style="float: right;">primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</span></p> <p>DESCRIÇÃO</p>
<b>Análise gustativa</b>	<p>INTENSIDADE <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>DOÇURA <span style="float: right;">seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</span></p> <p>ACIDEZ <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>TANINO <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>CORPO <span style="float: right;">leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</span></p> <p>PERSISTÊNCIA <span style="float: right;">curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</span></p> <p>DESCRIÇÃO</p>
<b>CULINÁRIA</b>	<p>CARNES <span style="float: right;">peixe <input type="checkbox"/> crustáceo <input type="checkbox"/> ave <input type="checkbox"/> suíno <input type="checkbox"/></span>  <span style="float: right;">cordeiro <input type="checkbox"/> gado <input type="checkbox"/> caça <input type="checkbox"/> curada <input type="checkbox"/></span></p> <p>QUEIJOS <span style="float: right;">frescos <input type="checkbox"/> moles <input type="checkbox"/> médios <input type="checkbox"/> duros <input type="checkbox"/></span></p> <p>DA TERRA <span style="float: right;">hortaliças <input type="checkbox"/> legumes <input type="checkbox"/> cereais <input type="checkbox"/> cogumelos <input type="checkbox"/></span></p> <p>AMIDOS <span style="float: right;">massas <input type="checkbox"/> risotos <input type="checkbox"/> polenta <input type="checkbox"/> tubérculos <input type="checkbox"/></span></p> <p>TEMPEROS <span style="float: right;">pimentas <input type="checkbox"/> ervas <input type="checkbox"/> especiarias <input type="checkbox"/> aromáticos <input type="checkbox"/></span></p> <p>DOCES <span style="float: right;">oleoginosas <input type="checkbox"/> frutas <input type="checkbox"/> sobremesas <input type="checkbox"/> chocolate <input type="checkbox"/></span></p> <p>DESCRIÇÃO</p>

granito, o que permite a obtenção de um excelente frescor nos vinhos elaborados com a variedade autóctone Albilla, que, aliás, é de ocorrência muito rara.