

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Real Compañía de Vinos Tempranillo Aged 2018
Vinícola	Real Compañía de Vinos
Safra	2018
País	Espanha
Região	I.G.P. Tierra de Castilla
Tipo	tinto
Castas	100% Tempranillo de vinhas velhas
Teor Alcoólico	14%
Maturação	parte do vinho estagiou em barricas de carvalho francês por 6 meses
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2026
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Real Compañía de Vinos** é o braço mais moderno e cosmopolita da gigante Muriel Wines, um dos grupos vitivinícolas mais importantes da Espanha. E esta característica de contemporaneidade está presente em seus vinhos, autênticos e fáceis de agradar aos mais distintos e diversos paladares.

O irmão mais velho da vinícola é o **Tempranillo Aged**, um varietal envelhecido em barricas de carvalho francês por 6 meses. Amadeirado na medida certa, sem perder a tipicidade da casta que hoje pode ser considerada o grande ícone espanhol.

De cor vermelho rubi escuro, entrega rico *bouquet*. Os aromas são de frutas vermelhas maduras maceradas com destaque para cereja e framboesa, e de fruta negra como amora. Segue um toque de pimenta dedo-de-moça. Leve herbáceo de ervas como tomilho fresco é escoltado por uma **nota refrescante de eucalipto e menta**, e tostado que remete a tabaco e **couro**.

Em boca tem-se a confirmação da fruta vermelha, fresca e madura, acompanhada de taninos granulosos e suculentos, e acidez que faz frente a eles. A **madeira** aparece muito bem integrada ao suco, com um sutil e agradável abaunilhado. O final é de boa persistência, com leve nota de tosta.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi escuro

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas maceradas com destaque para cereja e framboesa, e um toque de pimenta dedo-de-moça; leve herbáceo de ervas como tomilho fresco é escoltado por gostosa nota tostada que remete a tabaco e couro

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

fruta vermelha, fresca e madura, com taninos granulosos e suculentos, e acidez que faz frente a eles; madeira bem integrada, com sutil abaunilhado; final de boa persistência, com leve nota de tosta

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

tapas em geral, galette de cebola e queijo manchego, bruschetta de presunto curado, galetão ao primo canto com polenta frita, cortes de gado grelhados na brasa, arroz com galinha, pappardelle ao ragu de cordeiro



CULINÁRIA