

# 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

**TACA** 

meses

Temperatura de

Serviço

16°C a 18°C

Guarda até 2026

**Decanter** 20 a 30 minutos

**Premiações** 

#### VEDANTE



**Aglomerada** 



### **Bordeaux**

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Real Compañia 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 **DESCRIÇÃO** Análise visual vermelho rubi escuro **INTENSIDADE** baixa **EVOLUÇÃO** primário I terciário Análise olfativa frutas vermelhas maceradas com destaque para cereja e framboesa, e um toque de pimenta dedo-de-moça; DESCRIÇÃO leve herbáceo de ervas como tomilho fresco é escoltado por gostosa nota tostada que remete a tabaco e couro INTENSIDADE baixa DOÇURA ACIDEZ baixa TANINO baixa Análise gustativa CORPO **PERSISTÊNCIA** fruta vermelha, fresca e madura, com taninos **DESCRIÇÃO** 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 crustáceo suíno peixe **CARNES** cordeiro gado curada caça QUEIJOS duros frescos moles médios DA TERRA hortalicas legumes cereais cogumelos

massas

pimentas |

oleoginosas

**AMIDOS** 

DOCES

**TEMPEROS** 

CULINÁRIA

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

risotos

frutas

ervas

polenta

especiarias

sobremesas

tubérculos

aromáticos

chocolate