

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

## 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. 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 suave 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

#### Corpo

leve encorpado

#### Persistência

curta longa

### Análise gustativa

#### Descrição

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

### 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
-------------	--------	------------	-----------

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