VINUM·DAY
est. 2014

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



Aglomerada

TAÇA



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

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi escuro

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

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

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
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

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