

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Rejadorada Sango Reserva Toro 2008
Vinícola	Bodega Rejadorada
Safra	2008
País	Espanha
Região	Toro (Castilla y León)
Tipo	tinto
Castas	100% Tinta de Toro (Tempranillo)
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	18 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	até 2026
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	92 pts Wine Advocate

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso com halo granada

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

repleto de frutas negras maduras escoltadas por especiarias doces e refrescantes, como alcaçuz, baunilha e anis; um toque sanguíneo também aparece, ao lado de folha de tabaco e nuances de frutos secos

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta



Análise gustativa

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

vinho maiúsculo, potente, com taninos ainda carnudos, boa acidez e um final muito amplo

CARNES

peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



CULINÁRIA

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

costelinha suína defumada, pancetta à pururuca, cachopo asturiano, paleta de cordeiro em cocção lenta, tomahawk na brasa, queijos maturados e cortes típicos da charcutaria