VINUM·DAY
est. 2014

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

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

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

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

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

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