

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Rey de Copas Tempranillo 2019
Vinícola	Bodegas Lozano
Safra	2019
País	Espanha
Região	Castilla La Mancha
Tipo	tinto
Castas	100% Tempranillo
Teor Alcoólico	12%
Maturação	3 meses em tanques de aço inoxidável
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2025
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Aglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Passando à sua região de proveniência, inserida na **Meseta** (centro da Espanha), a **D.O. La Mancha** é a maior área delimitada para plantação de vinhedos do país e da Europa. Como se não bastasse, ainda pode ser considerada uma das mais antigas, devido a grandes evidências de que a prática na região teria iniciado na época do Império Romano. Seu nome remete à época em que o território foi colonizado pelos Mouros, que se assentaram nesse local de terra seca.

É lá, em altitude de 500 a 700 metros, com verões tórridos e invernos extremamente frios, que a viticultura encontrou prosperidade. Esse sucesso se comprova quando analisamos a ampla distribuição de seus rótulos, que se encontram por toda a Europa e vêm conquistando outros mercados no exterior.

O **Rey de Copas** é elaborado pela **Bodegas Lozano**, empresa familiar que, desde 1853, cultiva vinhas em Villarrobledo, adega mais antiga da família, e em Rioja Alavesa. É em solos argilo-calcários, sob influência de um clima continental, que são cultivadas as bagas deste Tempranillo (principal casta produzida na região). Em sua elaboração, as fermentações foram conduzidas em tanques de aço inox, sem passagem por carvalho, destacando todos os aromas primários desta variedade cheia de virtudes.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

repleto de frutas vermelhas frescas (morango, framboesa, amora), com nuances florais e suaves traços de especiarias picantes

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

harmonioso e elegante, possui taninos médios, macios e bem integrados, com uma acidez refrescante e final de boca muito saboroso; se destacam as notas de morangos frescos

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

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