

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Sekeida Tinto 2018
Vinícola	Bodegas Langa
Safra	2018
País	Espanha
Região	Aragón
SubRegião	D.O. Calatayud
Tipo	tinto
Castas	100% Garnacha
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês de 500 litros
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2028
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	93 James Suckling 90 Robert Parker Wine Advocate 3.9 Vivino

VEDANTE



Aglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A D.O. Calatayud, criada em 1989, tem seu território dentro da comunidade autônoma de Aragón, no nordeste espanhol, e está no sudoeste da província de Zaragoza (a capital de Aragón). A Denominação se destaca por possuir os vinhedos de maior altitude de toda região de Aragón, com mais de 80% cultivados entre 650 e 900 metros. Esta característica, aliada a uma baixíssima pluviosidade, que dificilmente ultrapassa 400mm/ano, temperatura anual média de 12°C, solos pobres de composição rochosa com elevada proporção de calcário, com presença de areia e argila e de boa drenagem, e um clima continental extremo, com invernos rigorosos e verões escaldantes, faz com que a região proporcione uvas capazes de gerar grandes vinhos.

É uma área de orografia complicada, enquadrada pelas formações montanhosas que emergem do imponente maciço de Moncayo, onde os vinhedos estão localizados em torno de uma complexa rede hidrográfica formada pelos rios Jalón, Jiloca, Manubles, Ribota, Piedra, Perejiles, Mesa, Grío e outros afluentes do Ebro. As dificuldades vencidas pelos viticultores são grandes, tantos que o próprio conselho destaca: “D.O. Calatayud – Vinhedos Extremos – Onde o Impossível é Possível!” (assista o vídeo aqui)

No vinhedo, quem domina são as variedades tintas, com quase 92% de toda área cultivada. Destas, a Garnacha Tinta reina absoluta, com aproximadamente 60% e com uma grande quantidade de vinhas velhas, tanto que a D.O. considera a Garnacha o seu maior patrimônio.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso e profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, como o morango, a amora e a ameixa, especiarias doces (baunilha e alcaçuz), licor maraschino, chocolate amargo, figo seco e toques lácteos e defumados

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

bom corpo e estrutura, com taninos presentes, muito finos e redondos bem alinhados a uma acidez bastante salivante e gastronômica. O perfil de sabor acompanha as notas olfativas

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 espanhóis, queijos de maturação média, bruschettas de brie e jamón, talharim ao sugo, torta de batatas, costela de cordeiro na brasa, pato confitado



CULINÁRIA

A Bodegas Langa é uma vinícola boutique localizada no pequeno município de Calatayud, aos pés da Sierra de Vicort. É considerada a melhor, a mais avançada e a principal de toda Denominação! Com uma história com começa em 1867 – sim, são mais de 150 de história, com Mariano Langa Gallego, hoje se orgulha de continuar com uma pequena empresa (sendo a única com tradição familiar ininterrupta, sendo gerida atualmente por Juan e César Langa González, ambos da quinta geração), focada em baixos rendimentos e altíssima qualidade, fugindo do patamar das monstruosas cooperativas existentes na região. São pouco mais de 50 hectares de vinhedos, todos cultivados com certificação orgânica.