

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Señorio de Arana Viña del Oja Reserva 2016
Vinícola	Bodegas Señorío de Arana
Safra	2016
País	Espanha
Região	Rioja
Tipo	tinto
Castas	Tempranillo, Mazuelo e Graciano
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	18 meses em barricas de carvalho francês e americano + 2 anos em garrafa
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2033
Decanter	60 minutos
Premiações	94 pts Decanter World Wine Awards 90 pts Guia Peñin

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada na década de 1970 pela família De Santiago, com longa tradição vinícola na Espanha, a Bodega Señorío de Arana tem se destacado na elaboração de vinhos de alta qualidade que capturam a essência do *terroir* de Rioja Alavesa.

Desde a fundação da vinícola, o Viña del Oja Reserva é um dos vinhos mais clássicos dessa pequena *boutique* familiar.

Elaborado com 90% de Tempranillo, 5% de Mazuelo e 5% de Graciano, este Rioja Reserva foi maturado durante 18 meses em barricas de carvalho francês e americano. Por fim, ainda passou por um afinamento em garrafa durante 12 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa					alta
EVOLUÇÃO	primário					terciário
DESCRIÇÃO						



Análise gustativa

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



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