

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Señorio de Arana Viña del Oja Reserva 2017

Vinícola Bodegas Señorio de Arana

**Safra** 2017

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

**TAÇA** 

em garrafa

Temperatura de

Serviço

16 a 18 °C

Guarda 2033

**Decanter** 60 minutos

Premiações 90 pts Guia Penin | 90 pts Tim Atkin

## VEDANTE







## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

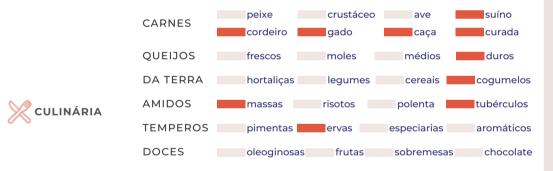
Fundada na década de 1970 pela família De Santiago, com longa tradição vinícola na Espanha, a Bodega Señorio de Arana tem se destacado na elaboração de vinhos de alta qualidade que capturam a essência do *terroir* de Rioja Alavesa.

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 foi um afinamento em garrafa durante 12 meses.

## ANÁLISE SENSORIAL





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