

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Señorio de Arana Viña del Oja Reserva 2017
Vinícola	Bodegas Señorío 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 em garrafa
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2033
Decanter	60 minutos
Premiações	90 pts Guia Penin 90 pts Tim Atkin

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

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