

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Teso La Monja Romanico Toro 2013
Vinícola	Sierra Cantabria
Safra	2013
País	Espanha
Região	Toro (Castilla y León)
Tipo	tinto
Castas	100% Tinta de Toro (Tempranillo)
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	até 2023
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	91 pts Wine Advocate

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi de média intensidade com halo granada

INTENSIDADE

baixa alta



Análise olfativa

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

fruta escura orbitada por nuances de couro, chocolate e balsâmico

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

ainda está muito vivo e equilibrado, com taninos já sedosos, ótima acidez e uma agradável concentração de sabor

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 em geral, galette de cebola e queijo manchego, bruschetta de presunto curado, cortes de gado grelhados na brasa, arroz com galinha, pappardelle ao ragu de cordeiro



CULINÁRIA