

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	VICTORIUM III GRAN SELECCION 3 ANOS 2017
Vinícola	Viña Tridado
Safra	2017
País	Espanha
Região	Castilla-La Mancha
Tipo	tinto
Castas	
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	período mínimo de 6 meses em barricas de carvalho, com posterior afinamento em garrafas
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2030
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Castilla-La Mancha é a principal região vitivinícola da Espanha, a maior região demarcada da Europa e consegue proporcionar vinhos com excelência atestada. Circundando a capital Madrid a sul e oeste, se beneficia de um clima continental, de poucas chuvas, originando vinhos intensos, elaborados com variedades altamente tolerantes às condições extremas da região, como as famosas Tempranillo e Garnacha.
As duas castas são as mais cultivadas em território espanhol, e juntas dão origem ao também mais tradicional corte elaborado no país. **Victorium III Gran Selección** é fruto desse blend, que passou por 3 anos de maturação, classificado como **crianza**. Neste período, ao menos 6 meses foram em barricas de carvalho, e no restante do tempo amadureceu em garrafa.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi de média intensidade

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

o seu bouquet exuberante revela frutas vermelhas e negras maduras (morango, cereja, groselha), especiarias adocicadas e picantes (canela, pimenta-do-reino) e suaves nuances de carne curada

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta



Análise gustativa

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO

elegante e equilibrado, seus taninos são macios e polidos, em sintonia com a acidez suculenta; o sabor é predominantemente frutado, de boa persistência

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