

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Vina Sastre Crianza 2021
Vinícola	Viña Sastre
Safra	2021
País	Espanha
Região	Ribera del Duero
Tipo	tinto
Castas	100% Tinta del País (Tempranillo)
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	14 meses em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2036
Decanter	45 minutos
Premiações	95 pts Guia Vinos Gourmets 94 pts Verema 94 pts Guia Vivir el Vino 92 pts Guia Penin 92 pts Tim Atkin 92 pts Vinous 17 pts Jancis Robinson Grand Gold - Concours Mondial de Bruxelles Ouro - Selectiona Mondiales des Vins Canada

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Instalada no povoado de La Horra, em Burgos, a Viña Sastre elabora seus vinhos exclusivamente a partir dos 25 hectares de vinhedos próprios. Para o Crianza, seleciona algumas das melhores parcelas da propriedade, plantadas com videiras de mais de 60 anos. Situados entre 800 e 840 metros de altitude, esses vinhedos desfrutam de excelente exposição solar, favorecendo a maturação da Tinto Fino, única casta cultivada pela vinícola. Os solos calcário-arenosos, naturalmente drenados, completam esse cenário ao limitar o vigor das videiras e concentrar a qualidade da matéria-prima.

Toda essa matéria-prima é conduzida com uma filosofia que privilegia o respeito absoluto ao terroir. Como resume Jesús Sastre: "Na Viña Sastre, fazemos vinho com o que a vinha nos dá, não com fórmulas."

Por isso, o cultivo é realizado sem o uso de agroquímicos. Na adega, a filosofia de mínima intervenção prossegue com a fermentação conduzida por leveduras indígenas, sem a adição de insumos enológicos. No caso do Crianza, o vinho ainda amadurece por 14 meses em barricas de carvalho francês e americano.

Como resultado, temos um exímio Ribera del Duero: intenso e estruturado, mas igualmente elegante, puro e fresco. Não por acaso, safra 2021 já está respaldada por uma impressionante coleção de reconhecimentos internacionais, entre eles 95 pontos no Guia Vinos Gourmets, 94 pontos nos guias Verema e Vivir el Vino, 92 pontos no Guia Peñín, Tim Atkin MW e Vinous, além de 17/20 pontos de Jancis Robinson, a medalha Grand Gold no Concours Mondial de Bruxelles e a medalha de Ouro no Sélections Mondiales des Vins Canada.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

cerejas e groselhas maduras envolvidas por notas de cravo, alcaçuz, caixa de charutos, cacau, delicadas nuances lácteas, tostados e ervas secas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

em boca, mostra toda a grandeza que se espera de um clássico dessa região espanhola: é um tinto encorpado, suculento, profundo e estruturado, sustentado por taninos extraordinariamente finos e um final longo, persistente e especiado



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