

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Voelos Crianza 2020
Vinícola	Vinos Voelos
Safra	2020
País	Espanha
Região	Rioja
Tipo	tinto
Castas	Tempranillo
Teor Alcoólico	14%
Maturação	17 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030+
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	91 pts Tim Atkin 91 pts Wine Advocate 90 pts Vinous 90 pts Guia Penin

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Vinos Voelos é o projeto do enólogo Carlos San Pedro, também responsável pela renomada Bodegas Pujanza. A proposta é oferecer uma interpretação de Rioja em estilo fresco, frutado e vibrante, sempre equilibrado e com grande afinidade à mesa. Os vinhos nascem em Laguardia, no coração de Rioja Alavesa, em solos argilo-calcários situados entre 400 e 650 metros de altitude – o mesmo berço dos rótulos da Pujanza. O Voelos Crianza 2020 é um Tempranillo em pureza, fermentado de forma espontânea, sem leveduras adicionadas, e maturado por 17 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, pot-pourri de rosas-vermelhas, especiarias adocicadas e picantes (cravo-da-índia, noz-moscada, páprica), traços terrosos e toques balsâmicos

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

exuberante e cheio de personalidade, tem bom corpo, taninos finos e polidos, pareando com uma acidez succulenta; a cereja madura e alcaçuz se destacam nos sabores, permanecendo em seu gostoso fim de boca; é persistente e gastronômico

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