



EL BESO DE LAS UVAS

Outra surpresa da Família Conesa e prova do belo potencial deste recente reconhecido Pago (vinhedo que recebe uma denominação própria na Espanha): este vinho é um original corte de várias castas e safras, deixando-o realmente muito intrigante, fora das fronteiras que nós temos o hábito de encontrar no mundo do vinho. Cor profunda com leve marca de evolução, com um belo brilho marcador de uma juventude ainda bem presente. O nariz é complexo e profundo e revela um conjunto de frutas negras, de cedra, alcaçuz e chocolate, criando uma impressão de doçura e, ao mesmo tempo, com bastante frescor. A boca confirma essa impressão com densidade e volume, porém com maciez e um final longo e sedoso.

INFORMAÇÕES DE SERVIÇO

Tipo: Tinto

Temperatura de serviço: Entre 16°C e 18°C

Tempo de decantação: 1 hora

Tempo de guarda: 10 anos.

Harmonização: Paleta de cordeiro com molho de hortelã, codorna cozida em molho de xerez. Para respeitar uma harmonização vegan podemos combinar este vinho com um risotto de funghi, polenta e cozido de couve manteiga com mandioquinha. Entre as sobremesas, vai bem com uma torta de chocolate amargo.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

País/Região: Espanha - Pago Guijoso

Produtor: Família Conesa - Pago Guijoso

Uvas: Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah.

Teor Alcoólico: 14 % vol.

Conteúdo: 750 ml

Safra: Principalmente 2014 e outras safras com sistema de solera.

Vinhedo: Vinhedo próprio e em monopólio do Pago Guijoso localizado no Suleste da região La Mancha. Viticultura orgânica e respeitando o label Vegan. Rendimentos limitados e colheita manual.

Vinificação: Cada casta e vinificada e maturada separadamente com tempos variáveis e controle de temperatura para evitar qualquer problema antes do corte final e o engarrafamento. Nenhum produto animal adicionado para respeitar o label Vegan.

Amadurecimento: Por ser um corte de varias safras para obter um estilo caseiro constante os diferentes vinhos usados tem tempo de barrica de carvalho francês diferente (sistema de Solera). Outra parte do vinho e estagiada em tanque de inox com controle de temperatura.