



LO-LO2019

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

PRODUTOR: Losada Vinos de Finca

REGIÃO: Bierzo

PAÍS: Espanha

TIPO: Tinto

SAFRA: 2019

TEOR ALCÓOLICO: 14,5%

LOCAL: Vinhedos localizados na região próxima à vinícola

SOLO: Declives suaves de argila

VARIEDADE: Mencía e outras variedades brancas. Vinhas Velhas.

MATURAÇÃO: 12 meses em barris de carvalho francês

TEMPERATURA DE SERVIÇO: De 16° a 18°

GUARDA: De 10 a 15 anos

DECANTER: 30 minutos

PRÊMIOS: James Suckling: 95 pontos, Semana Vitivinícola: 95 pontos

Nosso vinho mais emblemático. Um *must have* para os amantes de bons vinhos e com uma excelente relação custo/benefício. O LOSADA é o resultado da junção de diferentes vinhas próximas à vinícola. Um vinho fresco, frutado e com características fortes da região do Bierzo.

ANÁLISE VISUAL

DESCRIÇÃO

Vermelho rubi intenso com reflexos violáceos.

ANÁLISE OLFATIVA

INTENSIDADE

BAIXA ● ● ● ● ○ ALTA

EVOLUÇÃO

PRIMÁRIO ● ● ○ ○ ○ TERCIÁRIO

DESCRIÇÃO

Frutas negras, ameixa, amora, floral, defumado, couro, tabaco.

ANÁLISE GUSTATIVA

ÁLCOOL

BAIXO ● ● ● ● ○ ALTO

DOÇURA

SECO ● ○ ○ ○ ○ DOCE

ACIDEZ

BAIXA ● ● ● ● ○ ALTA

TANINO

BAIXA ● ● ● ● ○ ALTA

CORPO

LEVE ● ● ● ● ○ ENCORPADO

PERSISTÊNCIA

CURTA ● ● ● ● ○ LONGA

DESCRIÇÃO

Seco, boa acidez, álcool equilibrado, taninos finos em boa quantidade, encorpado, macio, frutas negras e boa persistência de boca. Um vinho de ótima qualidade, muito equilibrado e excelente complexidade.

HARMONIZAÇÃO

CARNES

○ PEIXE ○ AVE ● SUÍNO ○ CRUSTÁCEO

CARNES

● GADO ● CAÇA ● CURADA ● CORDEIRO

QUEIJOS

○ FRESCOS ○ MOLES ○ MÉDIOS ○ DUROS

DA TERRA

○ HORALIÇAS ○ LEGUMES ○ CEREAIS ● COGUMELOS

AMIDOS

○ MASSAS ○ RISOTOS ○ POLENTA ○ TUBÉRCULOS

TEMPEROS

○ PIMENTAS ○ ERVAS ○ ESPECIÁRIAS ○ AROMÁTICOS

DOCES

○ OLEOGINOSAS ○ FRUTAS ○ SOBREMESAS ○ CHOCOLATE

DESCRIÇÃO

Carnes, churrasco, carnes de caça, cordeiro, presunto cru e cozidos espanhóis.