

ALTOS DE LOSADA MENCÍA

LOSADA
• • • VINHOS



LO-AL2020

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

PRODUTOR: Losada Vinos de Finca

REGIÃO: Bierzo

PAÍS: Espanha

TIPO: Tinto

SAFRA: 2020

TEOR ALCÓOLICO: 14,5%

LOCAL: Diferentes parcelas da Valtuille de Arriba. Certificado como
Vino de Pueblo desde a safra 2018

SOLO: Declives suaves de argila

VARIEDADE: Mencía

MATURAÇÃO: 15 meses em foudres, barricas de carvalho francês de
1º, 2º, 3º uso e ovos de concreto

TEMPERATURA DE SERVIÇO: De 16º a 18º

GUARDA: De 15 a 20 anos

DECANTER: De 60 a 120 minutos

PRÊMIOS: James Suckling: 93 pontos, Guia Semana Vitivinícola: 96
pontos

O Altos de Losada tem a sua origem em pequenas parcelas de vinhas velhas de Mencía, localizadas em Valtuille de Arriba. Essas vinhas foram recuperadas pela Losada Vinos de Finca, cultivadas e colhidas separadamente. O encontro entre as argilas no solo e os seus 15 meses de amadurecimento, constituem um vinho terroso, vivo, carnal e profundamente cativante.

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, frutas negras, ótima 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 ○ ESPECIARIAS ○ AROMÁTICOS

DOCES

○ OLEOGINOSAS ○ FRUTAS ○ SOBREMESAS ○ CHOCOLATE

DESCRIÇÃO

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