

LOSADA
• • • VINHOS

A photograph of a vineyard at sunset. In the foreground, several grapevines with green and slightly yellowing leaves are visible. The background shows a vast landscape with rolling hills under a sky filled with orange and purple clouds. The sun is low on the horizon, creating a warm, golden light. The quote "Wine is sunlight, held together by water." is written in white serif font on the right side of the image.

Wine is sunlight, held
together by water.

Galileo Galilei



A LOSADA VINHOS

Quando o assunto é vinho, as possibilidades são incontáveis. O mais caro, o mais raro, a melhor safra, o melhor terroir, muitos tipos de uva, países mais tradicionais e outros contemporâneos, branco, tinto ou espumante. Mas ao entrar em uma loja de vinhos temos uma certeza: encontrar algo único, com um valor atraente e qualidade indiscutível, pode ser um pouco difícil, principalmente para quem está começando.

A curadoria da LOSADA VINHOS é baseada no tripé: QUALIDADE, VALOR E HISTÓRIA.

Nosso papel é buscar rótulos com essas características e disponibilizar para o público que já gosta de vinho e anseia por novidades ou para os que estão iniciando agora e têm receio de errar na escolha. Claro que as opções mais comerciais também fazem parte do nosso portfólio, mas nosso objetivo é sempre apresentar algo bom, novo e exclusivo.

Além da equipe comercial, contamos com a consultoria da Sommelière Emiliana Medauar, formada pela ABS, apaixonada por vinhos e que nos auxilia nessa busca incansável por novidades.

Ao abrir uma garrafa de vinho sempre haverá uma história para ser contada. O vinho reúne, é simbólico, é vivo. Muda ao longo dos anos, assim como nós mesmos. Essa deve ser uma das razões pelas quais somos admiradores dessa bebida que transcende, que é capaz de nos transportar para lugares, épocas e momentos jamais vividos. Com uma taça na mão, desfrutamos de bons momentos que ficam ainda melhores quando estamos com quem gostamos.



LOSADA VINOS DE FINCA

ESPAÑA, BIERZO

LOSADA VINOS DE FINCA

Projeto inovador na região do Bierzo, cuja base é a viticultura e a interpretação do terroir berciano. Situa-se na Herdade Losada, no meio do caminho entre Cacabelos e Villafranca, no alto de Pieros, o núcleo vitícola mais tradicional.

O nosso desafio: a escolha de parcelas específicas, em concelhos próximos da localização da Fazenda Losada, pequenas quintas onde a Mencía exprime vinhos equilibrados de cor profunda e agradável acidez. Procuramos elaborar sem pressa, observando e interpretando a variedade em cada uma das parcelas, seguindo uma elaboração tradicional e um uso sutil do barril, que dá destaque ao terroir.

A adega, situada no centro do triângulo geográfico formado por Cacabelos, Villafranca e Toral de los Vados, permite um acesso ótimo à zona de produção da maior parte das uvas de qualidade do Bierzo. Com projeto do arquiteto Jesús Manzanares, a vinícola está localizada na Fazenda Losada, em frente a Castro de la Ventosa. Este terreno, arqueológica e historicamente destacado como local único na região de Bierzo, encontra-se atualmente em processo de consolidação da parede “sinuosa” que o define e tem servido como elemento de inspiração e recuperação histórica para a concepção e projeto do edifício. Assim, a construção emerge do solo e se funde com ele.

Do ponto de vista enológico, o projeto do edifício permite a movimentação da matéria-prima por gravidade, evitando o uso de bombas mecânicas. A localização subterrânea das áreas de envelhecimento em barricas, garrafeiras e produção, permite criar o ambiente natural mais adequado para estes processos e minimizar o consumo de energia reduzindo o impacto ambiental.



Vinhas Velhas - Losada Vinos de Finca



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.



INFORMAÇÕES TÉCNICAS

PRODUTOR: Losada Vinos de Finca

REGIÃO: Bierzo

PAÍS: Espanha

TIPO: Branco

SAFRA: 2021

TEOR ALCÓOLICO: 13,5%

LOCAL: San Lorenzo e San Esteban de Valdueza

SOLO: Ardósia

VARIEDADE: Godello

MATURAÇÃO: Estágio de 6 meses sobre borras finas, 75% em aço inoxidável e 25% em barricas de carvalho francês

TEMPERATURA DE SERVIÇO: De 7°C a 10°C

GUARDA: De 5 a 7 anos

DECANTER: Não é necessário

PRÊMIOS: James Suckling: 93 pontos, Guia Semana Vitivinícola: 95 pontos

O Losada Godello é um vinho surpreendente em todas suas características. Sua passagem por barricas de carvalho lhe conferem uma potência delicada, elegante e extremamente agradável, tanto nos aromas quanto na boca. A casta Godello somente é cultivada em pequenas regiões da Espanha e Portugal. Essa exclusividade torna esse rótulo ainda mais especial e surpreendente.

ANÁLISE VISUAL

DESCRIÇÃO

Amarelo palha claro com reflexos esverdeados

ANÁLISE OLFATIVA

INTENSIDADE

BAIXA ● ● ● ● ○ ALTA

EVOLUÇÃO

PRIMÁRIO ● ● ● ○ ○ TERCIÁRIO

DESCRIÇÃO

Aromas de frutas brancas com toque cítrico e leve floral.

ANÁLISE GUSTATIVA

ÁLCOOL

BAIXO ● ● ● ● ○ ALTO

DOÇURA

SECO ● ○ ○ ○ ○ DOCE

ACIDEZ

BAIXA ● ● ● ● ○ ALTA

TANINO

BAIXA ○ ○ ○ ○ ○ ALTA

CORPO

LEVE ● ● ● ● ○ ENCORPADO

PERSISTÊNCIA

CURTA ● ● ● ● ○ LONGA

DESCRIÇÃO

Seco, boa acidez proporcionando elegância e frescor agradável, álcool equilibrado, corpo médio, boa fruta, um toque de mineralidade e ótima persistência de boca. Um vinho equilibrado, fresco, bem gastronômico.

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

Frutos do mar, polvo, peixe grelhado branco ao forno e churrasqueira, paella, salada com camarão

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 16° a 18°

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.

LA BIENQUERIDA MENCÍA

LOSADA
• • • VINHOS



LO-LQ2022

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

PRODUTOR: Losada Vinos de Finca

REGIÃO: Bierzo

PAÍS: Espanha

TIPO: Tinto

SAFRA: 2022

TEOR ALCÓOLICO: 14,5%

LOCAL: Vinhas velhas (La Bienquerida) de 1906.

SOLO: Ardósia

VARIEDADE: 95% Mencía e 5% outras de nome não conhecido

MATURAÇÃO: 15 meses em foudre

TEMPERATURA DE SERVIÇO: De 7°C a 10°C

GUARDA: De 15 a 20 anos

DECANTER: De 60 a 120 minutos

PRÊMIOS: James Suckling: 97 pontos, Semana Vitivinícola: 98 pontos,
Guía Vivir el Vino: 98 pontos, Guía Proensa: 97 pontos

La Bienquerida é uma pequena vinha velha de Mencía, de 1906. Quase a ponto de desaparecer, foi recuperada pela Losada Vinos de Finca. A pequena produção varia de acordo com a safra, a última foi de apenas 2.500 garrafas, que mostram toda a exuberância e potencial da uva mencía. A vindima é efectuada manualmente e os cachos de uvas transportados com cuidado para a adega em caixas com 20kg de capacidade. Desta forma, evita-se a oxidação das uvas, pois elas não se partem com o excesso de peso. Antes do envelhecimento final, o vinho é submetido à fermentação malolática em barricas.

ANÁLISE VISUAL

DESCRIÇÃO

Vermelho rubi intenso com reflexos violáceos.

ANÁLISE OLFATIVA

INTENSIDADE

BAIXA ● ● ● ● ○ ALTA

EVOLUÇÃO

PRIMÁRIO ● ● ● ○ ○ TERCIÁRIO

DESCRIÇÃO

Frutas negras, ameixa, amora, floral, alcaçuz, defumado, couro, tabaco, cascalho molhado

ANÁLISE

ÁLCOOL

BAIXO ● ● ● ● ○ ALTO

DOÇURA

SECO ● ○ ○ ○ ○ DOCE

ACIDEZ

BAIXA ● ● ● ● ○ ALTA

TANINO

BAIXA ● ● ● ● ○ ALTA

CORPO

LEVE ● ● ● ● ○ ENCORPADO

PERSISTÊNCIA

CURTA ● ● ● ● ○ LONGA

DESCRIÇÃO

Um vinho surpreendente e de excelente qualidade. Seco, ótima acidez, álcool equilibrado, taninos finos em boa quantidade, encorpado, macio, frutas negras no meio de boca e ótima persistência.

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

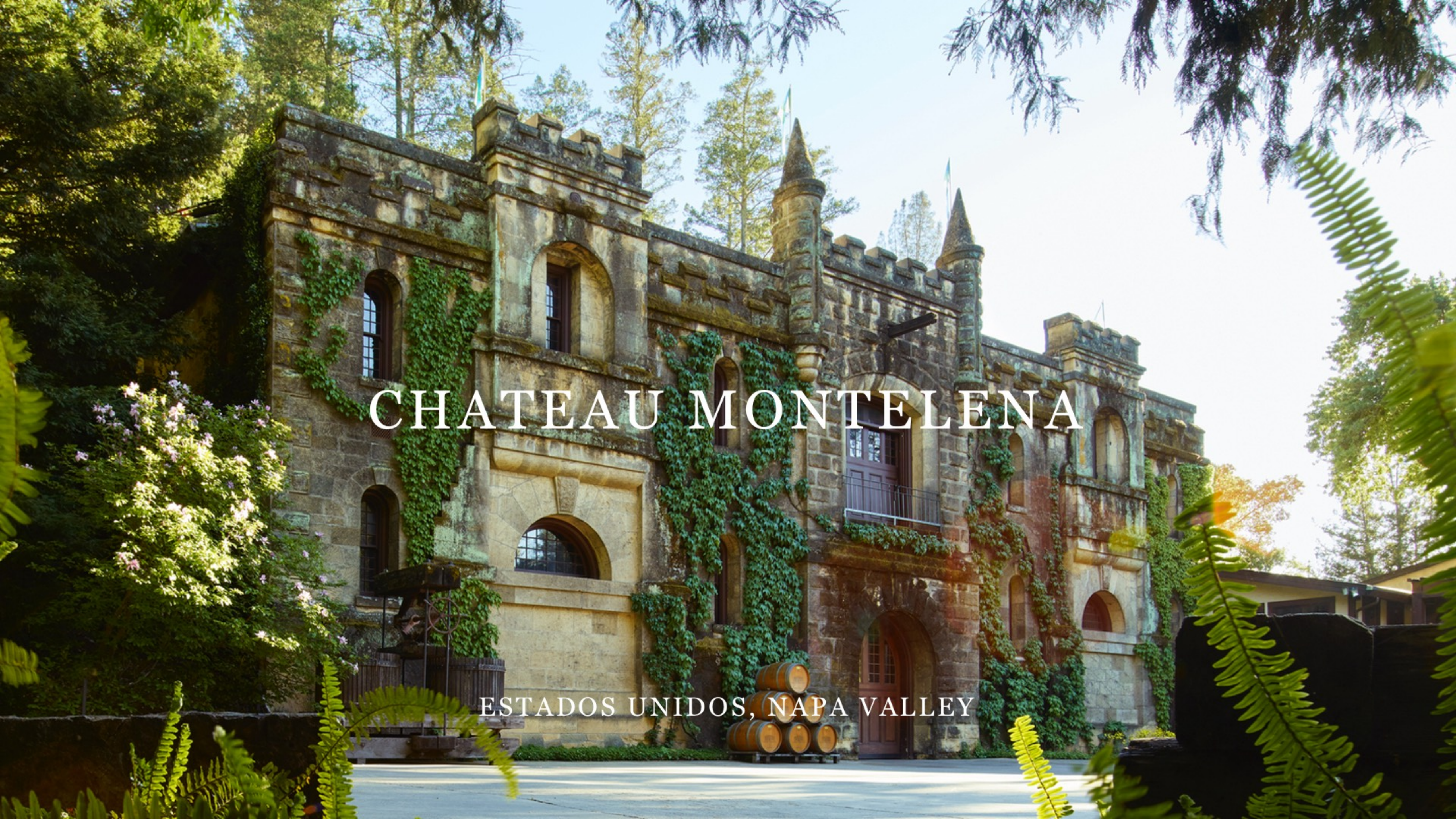
○ PIMENTAS ○ ERVAS ○ ESPECIÁRIAS ○ AROMÁTICOS

DOCES

○ OLEOGINOSAS ○ FRUTAS ○ SOBREMESAS ○ CHOCOLATE

DESCRIÇÃO

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

A photograph of the Chateau Montelena winery building, a large stone structure with multiple levels, arched windows, and a crenellated roofline. The building is heavily covered in green ivy. In the foreground, there are several wooden wine barrels stacked near the entrance. The scene is surrounded by lush green trees and foliage, with some ferns visible in the immediate foreground. The text "CHATEAU MONTELENA" is overlaid in white, serif capital letters across the middle of the image.

CHATEAU MONTELENA

ESTADOS UNIDOS, NAPA VALLEY

CHATEAU MONTELENA

Na Montelena, questionamos tudo - convenções, metodologias anteriores ou como podemos fazer algo um pouco melhor. Com a liberdade de explorar, temos o privilégio de aprender. E ao nos perguntarmos por quê, podemos entender melhor o caminho de como.

Com um legado de 14 décadas, vem a responsabilidade por um maior crescimento e nos recusamos a descansar sobre os louros. O Chateau Montelena tem uma história célebre e o Julgamento de Paris é apenas um capítulo.

A tecnologia moderna não substitui as pessoas ou a arte na vinificação, mas expande nosso potencial criativo. Não existem fórmulas aqui. A consideração cuidadosa conduz cada projeto com a determinação de construir nosso futuro. Cinquenta anos de propriedade da Barrett cultivaram um profundo conhecimento das terras que cultivamos. Não estamos interessados em recriar um sabor específico em nossos vinhos ano após ano, mas em capturar cada estação única através das lentes de nosso site de cultivo. O nosso objetivo é pintar com todas as cores, com o Montelena expresso em cada vintage.

Independentemente do seu histórico de vinhos, falamos com quem você é e onde você está. Há uma história única vivendo dentro de cada garrafa que fabricamos.

Nós construímos nossos vinhos para superar o tempo. Nossa adega, que inclui todas as safras que fizemos, é a prova dessa crença. No entanto, o tempo não é apenas uma prova de resistência, mas sim uma oportunidade de florescer. Cada garrafa deve ter um sabor delicioso hoje e continuar a evoluir, recompensando a paciência no futuro.



CHATEAU MONTELENA CHARDONNAY

LOSADA
• • • VINHOS



CM-CD2019

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

PRODUTOR: Chateau Montelena

REGIÃO: Napa Valley

PAÍS: Estados Unidos

TIPO: Branco

SAFRA: 2019

TEOR ALCÓOLICO: 14,1%

LOCAL: Calistoga

SOLO: -

VARIEDADE: Chardonnay

MATURAÇÃO: 10 meses em barricas de carvalho francês

TEMPERATURA DE SERVIÇO: De 8°C a 12°C

GUARDA: -

DECANTER: Não é necessário

PRÊMIOS: -

Para muitos, o Chateau Montelena Chardonnay dispensa apresentações. O vinho que na década de 70 desbancou os tradicionais franceses da Borgonha no embleático "Julgamento de Paris" e foi considerado o melhor Chardonnay na degustação às cegas. Esse evento mudou a história do vinho no mundo, e o vinho em si, continua sendo considerado um ícone.

ANÁLISE VISUAL

DESCRIÇÃO

De cor dourada brilhante e com média intensidade.

ANÁLISE OLFATIVA

INTENSIDADE

BAIXA ● ● ● ● ○ ALTA

EVOLUÇÃO

PRIMÁRIO ● ● ● ○ ○ TERCIÁRIO

DESCRIÇÃO

Incrivelmente aromática, a maturação da safra é mais pronunciada inicialmente; melão, perfume e flor de laranjeira lentamente dão lugar ao pêssego fresco e damasco. Há muito pouca influência de carvalho no nariz, embora apareça sutilmente no fundo como crosta de torta e torrada.

ANÁLISE GUSTATIVA

ÁLCOOL

BAIXO ● ● ● ● ○ ALTO

DOÇURA

SECO ● ○ ○ ○ ○ DOCE

ACIDEZ

BAIXA ● ● ● ● ○ ALTA

TANINO

BAIXA ○ ○ ○ ○ ○ ALTA

CORPO

LEVE ● ● ● ● ○ ENCORPADO

PERSISTÊNCIA

CURTA ● ● ● ● ○ LONGA

DESCRIÇÃO

Uma sensação sedosa ataca primeiro, embora também haja manga e frutas cítricas abundantes com limão. A mineralidade é calcário e distinta, um belo contraste que se mistura com o ácido adicionando complexidade e profundidade.

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

Peixes, risoto de parmesão, camarão, ravioli de queijo, lagosta.

CHATEAU MONTELENA

CABERNET SAUVIGNON

LOSADA
• • • VINHOS



CM-CS2019

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

PRODUTOR: Losada Vinos de Finca

REGIÃO: Napa Valley

PAÍS: Estados Unidos

TIPO: Tinto

SAFRA: 2019

TEOR ALCÓOLICO: 13,8%

LOCAL: Calistoga

SOLO: -

VARIEDADE: 91% Cabernet Sauvignon, 9% Merlot

MATURAÇÃO: 16 meses em barricas de carvalho francês e do leste europeu, 28% em barricas novas

TEMPERATURA DE SERVIÇO: De 16°C a 18°C

GUARDA: De 20 a 25 anos

DECANTER: De 60 a 120 minutos.

PRÊMIOS: -

O Cabernet Sauvignon da famosa vinícola Chateau Montelena exprime toda a potência da casta. O blend de 9% de Merlot o torna ainda mais macio e elegante. Um vinho equilibrado e que possui todas as características de um ótimo californiano.

ANÁLISE VISUAL

DESCRIÇÃO

Um vinho granada escuro, quase violeta na taça.

ANÁLISE OLFATIVA

INTENSIDADE

BAIXA ● ● ● ● ○ ALTA

EVOLUÇÃO

PRIMÁRIO ● ● ○ ○ ○ TERCIÁRIO

DESCRIÇÃO

Puro e poderoso, este vinho abre com mirtilos frescos, torta de amora e cassis. A fruta escura sem fim é complementada por uma variedade de especiarias de cozimento: baunilha no início, mas também cravo e canela.

ANÁLISE GUSTATIVA

ÁLCOOL

BAIXO ● ● ● ● ○ ALTO

DOÇURA

SECO ● ○ ○ ○ ○ DOCE

ACIDEZ

BAIXA ● ● ● ● ○ ALTA

TANINO

BAIXA ● ● ● ● ○ ALTA

CORPO

LEVE ● ● ● ● ○ ENCORPADO

PERSISTÊNCIA

CURTA ● ● ● ● ○ LONGA

DESCRIÇÃO

O primeiro gole revela instantaneamente o caráter deste Cabernet: denso e mastigável com frutas vermelhas brilhantes, taninos puros e finos. Não apenas tudo está em seu lugar; mas as camadas de sabor, a profundidade da fruta e a textura sublime estão constantemente se reorganizando. Cada taça é uma experiência única.

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

Queijos duros e curados, carne suculenta, pato, cordeiro assado.



OTERO RAMOS

ARGENTINA, MENDOZA

OTERO RAMOS

Família Otero Ramos é o produto resultante de décadas de esforço, paixão e trabalho.

O projeto que Manuel Otero Ramos amadureceu durante muitos anos, desde o início foi planejado com seriedade para ser um legado que hoje se mostra com orgulho.

Em uma província onde a cultura do vinho foi guiada sempre por nossos antepassados, poucos são aqueles que conseguem construir um empreendimento de vinho. Este é o caso do Don Manuel, que leva a viticultura no sangue e foi capaz de envolver-se com a terra.

Manuel Ramos Otero estabeleceu uma meta, não como algo intangível, mas como algo que é possível de realizar. Simultaneamente, com seus estudos, começou a trabalhar na área de bens imobiliários. Isto lhe permitiu se aprofundar em assuntos importantes relacionados ao vinho.

Don Manuel sempre se destacou por sua força e empenho, e agiu com ênfase particular em cada atividade em seu comando. O sucesso nessa atividade lhe deu a oportunidade de viajar a mundo representando Mendoza. Nessas viagens, se apaixonou pela mística especial de adegas e vinhas na Espanha, França, Itália e Napa Valley. Essas experiências enriqueceram seu conhecimento pelo vinho.

Durante uma década, decidiu concretizar o que havia planejado. Surgiu então este projecto ambicioso. No final dos anos 90, ele adquiriu uma importante parcela de terra rica em Luján de Cuyo, primeira área viticultora de Mendoza, berço dos maiores vinhos argentinos e lugar único no mundo com Denominação de Origem para Malbec.

Com a chegada de um novo século, juntamente com sua esposa e filhos, ele continuou com a realização deste projeto, cuja marca sempre foi a paixão e a convicção para deixar a marca para as gerações futuras.



SANTA BRASA MALBEC

LOSADA
• • • VINHOS



OR-SB2019

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

PRODUTOR: Otero Ramos Winery

REGIÃO: Mendoza

PAÍS: Argentina

TIPO: Tinto

SAFRA: 2019

TEOR ALCÓOLICO: 13,5%

LOCAL: Luján de Cuyo

SOLO: -

VARIEDADE: Malbec

MATURAÇÃO: 4 meses em barricas de carvalho francês e americano

TEMPERATURA DE SERVIÇO: De 16°C a 18°C

GUARDA: -

DECANTER: Não é necessário

PRÊMIOS: -

O Santa Brasa reúne duas grandes tradições argentinas: a paixão pelo churrasco e o bom vinho. Um malbec de características. Um vinho equilibrado nos sabores e nos aromas, suculento e com aromas dominantes de frutas vermelhas. O amadurecimento em barricas de carvalho e a altitude são determinantes tanto para alcançar a qualidade diferenciada quanto para a harmonização perfeita com um suculento churrasco ou a pizza do final de semana.

ANÁLISE VISUAL

DESCRIÇÃO

Vermelho rubi com reflexos brilhantes.

ANÁLISE OLFATIVA

INTENSIDADE

BAIXA ● ● ● ○ ○ ALTA

EVOLUÇÃO

PRIMÁRIO ● ● ○ ○ ○ TERCIÁRIO

DESCRIÇÃO

Um primeiro ataque de frutas vermelhas frescas trazem a tona a tipicidade da malbec e a ávida juventude deste exemplar, toques delicados de chocolate ao leite e grãos de café completam sua estrutura aromática.

ANÁLISE GUSTATIVA

ÁLCOOL

BAIXO ● ● ● ● ○ ALTO

DOÇURA

SECO ● ○ ○ ○ ○ DOCE

ACIDEZ

BAIXA ● ● ● ○ ○ ALTA

TANINO

BAIXA ● ● ● ○ ○ ALTA

CORPO

LEVE ● ● ● ○ ○ ENCORPADO

PERSISTÊNCIA

CURTA ● ● ● ○ ○ LONGA

DESCRIÇÃO

Framboesas e amoras frescas e maduras com boa acidez e taninos vibrantes.

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 grelhadas, churrasco, pizzas tradicionais, massas de molhos pouco complexos.

ALTURA 900 MALBEC

LOSADA
• • • VINHOS



OR-AL2010

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

PRODUTOR: Otero Ramos Winery

REGIÃO: Mendoza

PAÍS: Argentina

TIPO: Tinto

SAFRA: 2010

TEOR ALCÓOLICO: 13,5%

LOCAL: Luján de Cuyo

SOLO: -

VARIEDADE: Malbec

MATURAÇÃO: 8 meses em barricas de carvalho francês e americano, depois permanece na garrafa

TEMPERATURA DE SERVIÇO: De 16°C a 18°C

GUARDA: -

DECANTER: De 30 a 60 minutos

PRÊMIOS: -

A Otero Ramos é uma vinícola familiar que está localizada em Luján de Cuyo, Mendoza. Seu terroir está a 900m do nível do mar e proporciona as condições de solo e clima ideais para a produção desse malbec que permanece envelhecendo na garrafa por alguns anos antes de ser comercializado.

ANÁLISE VISUAL

DESCRIÇÃO

Vermelho rubi com reflexos brilhantes.

ANÁLISE OLFATIVA

INTENSIDADE

BAIXA ● ● ● ○ ○ ALTA

EVOLUÇÃO

PRIMÁRIO ● ● ○ ○ ○ TERCIÁRIO

DESCRIÇÃO

Vinho frutado com aromas picantes, pétalas de rosa vermelha, cereja e ameixa preta. Fruta macerada e notas de baunilha, devido ao seu envelhecimento em carvalho.

ANÁLISE GUSTATIVA

ÁLCOOL

BAIXO ● ● ● ● ○ ALTO

DOÇURA

SECO ● ○ ○ ○ ○ DOCE

ACIDEZ

BAIXA ● ● ● ○ ○ ALTA

TANINO

BAIXA ● ● ● ○ ○ ALTA

CORPO

LEVE ● ● ● ● ○ ENCORPADO

PERSISTÊNCIA

CURTA ● ● ● ● ○ LONGA

DESCRIÇÃO

Boa estrutura, calor e peso.

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 assadas ou grelhadas., macarrão com molho vermelho, queijos semiduros e produtos defumados

LOSADA

• • • VINHOS

UMA EXPERIÊNCIA ÚNICA, COM
VINHOS EXCLUSIVOS.

losadavinhos.com.br • @losadavinhos

