

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Anza Rioja 2020
<b>Vinícola</b>	Anza (Diego Magaña)
<b>Safra</b>	2020
<b>País</b>	Espanha
<b>Região</b>	Rioja
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Tempranillo, Viura, Malvasia, Graciano e Mazuelo
<b>Teor Alcoólico</b>	13,5%
<b>Maturação</b>	9 meses em foudre novo de 4000 litros e barricas usadas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2034
<b>Decanter</b>	60 minutos
<b>Premiações</b>	94 pts Wine Advocate   94 pts Revista Adegas   92 pts Tim Atkin

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Diego Magaña é uma das grandes revelações entre jovens enólogos espanhóis.

Ele começou a elaborar seus próprios vinhos em 2014, na região de Bierzo, ocupando um pequeno espaço na bodega de Raúl Pérez.

Embora seja natural de Navarra, onde seu pai mantém uma vinícola, Magaña sempre sonhou em estender sua produção para a renomada Rioja. Em 2016, ele encontrou uma propriedade de 2,5 hectares em Rioja Alavesa, e nomeou o projeto de Anza, em homenagem a sua mãe.

As uvas são vinificadas parcela a parcela, com leveduras indígenas em velhas cubas abertas. As macerações costumam levar três semanas, e ele gosta de incluir cachos inteiros conforme a colheita permite. A maturação dos vinhos é realizada em *foudres* de madeiras usadas e os *blends* são feitos pouco antes do início da colheita seguinte.

Anza Rioja 2020 é composto por 95% de Tempranillo e 5% Viura, Malvasia, Graciano e Mazuelo.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

cerejas, amoras e ameixas maduras, com toques de violetas, café e diversas especiarias, que incluem cacau, canela e anis estrelado

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

mostra taninos finos, acidez suculenta e frutas negras com profunda intensidade, tudo envolto por um amplo leque de especiarias, e ainda, um toque giz; o final destaca-se pelo longo comprimento

### 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

oleginosas frutas sobremesas chocolate

### DESCRIÇÃO

tapas espanhóis, queijos de maturação média, bruschettas de brie e jamón, talharim ao sugo, torta de batatas, costela de cordeiro na brasa, pato confitado



## CULINÁRIA