

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Félix Solís Mucho Más Tinto
Vinícola	Félix Solís
Safra	N.V.
País	Espanha
Região	Blend de Regiões
Tipo	tinto
Castas	Tempranillo, Garnacha e Syrah
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	3 a 4 meses em barricas de carvalho americano
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	até 2030
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	Grande Ouro - Vinalies Internationales Ouro - Sakura Awards Ouro - Berliner Wine Trophy Ouro - Frankfurt International Trophy Ouro - Concurso Nacional de Vino España Selección Ouro - Gilbert & Gaillard

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Felix Solis é uma vinícola familiar espanhola, conhecida como uma das mais inovadoras do país.

A empresa é composta por uma vinícola em La Mancha e outra em Valdepeñas, esta última composta pela maior adega robótica de envelhecimento da Europa, um ambiente com mais de 130.000 recipientes de 225 L.

Sempre de prontidão para avaliar novas tendências no mundo do vinho, a Felix Solix que a procura dos consumidores por *blends* está cada vez maior.

Então, desenvolveu a linha Mucho Más, exemplares criados por meio de blends de regiões.

O Mucho Más Tinto é elaborado com as cepas Tempranillo, Garnacha e Syrah. As uvas são vinificadas separadamente e, após a fermentação malolática, o vinho é encaminhado para um amadurecimento em barricas de carvalho americano de 3 a 4 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, principalmente maduras, em primeiro plano, acompanhadas de notas de chocolate ao leite e um leve vegetal, delicados toques de couro e de terra molhada, finalizando com sutis nuances balsâmicas e tostadas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

harmônico, com taninos macios e aveludados bem sintonizados com uma acidez direta e bem dosada. O perfil de sabor comprova a paleta olfativa e o final de boca é saboroso e de boa persistência

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

oleoginosas 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