



LA VIÑA ESCONDIDA GARNACHA 2016

Essa foi uma colheita linda, com estrutura e muita fruta, nascida com a vocação de envelhecer e de expressar uma maneira de entender o vinho como a perfeita harmonia entre o terroir, a vinha e o talento do viticultor. Um grande vinho de TERROIR. La Viña Escondida é um vinhedo único com 85 anos de idade, a 750m de altitude na Serra de Gredos, em solo granítico, no cume de uma colina com videiras expostas aos 4 pontos cardeais recebendo assim diferentes exposições solares. Fez uma longa maceração pré-fermentativa a frio, prensa muito leve dos bagos, vinificando praticamente só o mosto flor. A fermentação malolática aconteceu em fudre. A primavera chega e La Viña Escondida retorna. Flores, frutas frescas, mineralidade. Se 2007 se destacou por sua frescura e elegância, a partir de 2008, ela expressa um estilo franco e amigável que fez de La Viña Escondida uma referência para GARNACHAS DE ALTITUDE desde sua primeira safra. Produção: 2.250 garrafas de 750ml.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Bodegas Canopy
Prática:	Orgânico
País / Região:	Espanha, DO Méntrida, Toledo - Serra de Gredos
Blend / Varietal:	100% Garnacha
Amadurecimento:	15 meses em foudres de carvalho francês novo de 2.000L
Grad. alcoólica:	14,5%
Código de barras:	8437007400038





 SITE



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Vermelho rubi com reflexos violáceos, aromas explosivos de frutas em compota como morango, cereja negra e mirtilo. A Garnacha se mostra com as especiarias doces muito presentes como anis, cravo e canela. Há uma presença de ervas secas como hortelã queimada e a madeira se faz presente com aromas discretos de fumaça e defumação. Em boca é intenso, poderoso, encorpado, com muita acidez, taninos de grande intensidade e muita qualidade.

Um super vinho que pode ser desfrutado lindamente agora e também pode envelhecer na sua adega por longos anos. Espere por uma experiência completa e complexa, com aromas que te levam das frutas maduras até um chá de hortelã.

Gabriel Raele

Melhor Sommelier de Vinho de São Paulo
2018 eleito pela ABS – SP (Associação Brasileira de Sommeliers)
2019 eleito pela GoWhere Gastronomia

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Pode ser aproveitado como um vinho de meditação e bebido sozinho ou harmonizado com um belo pernil de porco marinado em vinho branco bem ácido, assado no forno a lenha com bastante limão pra finalizar.

Use um decanter ou um recipiente que o vinho possa ser aerado para que você sinta todos os aromas que ele pode te proporcionar. Ou simplesmente deixe na taça até quando você aguentar, quanto mais tempo respirando mais vai se transformar. A evolução em taça deste vinho é incrível.

Temperatura ideal de serviço entre 15 e 16°C.

