



SITE

PLENTIA TINTO FINO RIBERA DEL DUERO 2023

Nas altitudes da Ribera del Duero, próxima à cidade de Burgos, nasce o Plentia, o primeiro vinho da Bodegas Piqueras elaborado no terroir mais prestigiado e exigente da Espanha. O projeto é um reflexo direto da trajetória de Juan Pablo Cantos, que construiu uma sólida história na região durante mais de dez anos antes de assumir o comando da enologia da Piqueras.

Os vinhedos selecionados por Juan possuem mais de 80 anos, são conduzidos em vaso, sem irrigação e cultivados em altitudes superiores a 900 metros. As uvas, 100% Tempranillo, são provenientes de cultivo orgânico em um clima mais fresco, sobre solos pobres, arenosos e ricos em calcário. O vinho é fermentado em tanques de concreto e amadurece por nove meses em barricas novas de carvalho francês Allier de 500 litros, com grão fino e tosta média. O resultado é um tinto que combina potência, profundidade e equilíbrio, traduzindo a identidade da Ribera del Duero pela visão de um enólogo que jamais esqueceu suas origens.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Bodegas Piqueras
Prática:	Orgânico
País / Região:	Espanha – Ribera del Duero, Burgos
Blend / Varietal:	100% Tempranillo
Amadurecimento:	9 meses em barricas (500 litros) francesas novas
Grad. alcoólica:	13,5%
Código de barras:	8 414837 888083





SITE



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Um típico tinto das altitudes da Ribera del Duero, que revela um equilíbrio exemplar entre fruta, madeira, potência e elegância. De cor profunda e grande intensidade aromática, apresenta diversas camadas de aromas, que vão de frutas negras em compota como amora, ameixa e cereja-negra a notas de violetas, pimenta-preta, baunilha, café, caramelo e chocolate.

Em boca, é encorpado, fresco e estruturado, com taninos marcantes, porém extremamente finos e polidos. Os sabores de fruta ganham ainda mais destaque, remetendo a uma calda de cerejas envolvida por delicadas notas de baunilha.

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

Um vinho ideal para pratos de sabores intensos e preparações clássicas da gastronomia espanhola e mediterrânea. Harmoniza especialmente bem com carnes grelhadas ou assadas, cordeiro, caça, cogumelos e receitas de longa cocção, nas quais a textura e a concentração de sabores acompanham a profundidade do vinho.

Temperatura de serviço entre 15°C e 17°C ou 1 hora de geladeira. Use taças grandes para os aromas ficarem ainda mais intensos.