



PINO DONCEL VINTAGE



País, Região e Sub-região

Espanha, Murcia, Jumilla



Vinhedo

De altitude, com mais de 700m acima do nível do mar. Solo calcário, na sua maioria, com casca de cal de média permeabilidade, com grande capacidade de reter umidade e resistir a longos períodos de seca.



Uva

50% Monastrell, 25% Syrah e 25% Merlot



Safra

2016



Teor Alcoólico

14,5%



Colheita

Manual



Vinificação

Coleta e processamento das uvas. Maceração a frio da primeira fermentação com peles durante horas e posterior fermentação em tanques de aço inox em temperatura controlada entre 20°C e 24°C por castas em separado. Batonage durante meses antes de ser engarrafado. Não passa por barris de carvalho.



Notas de Degustação

Cor vermelha púrpura. No nariz apresenta aromas intensos de frutos maduros com especiarias. Na boca é frutado, saboroso, equilibrado, com notas de alcaçuz, de taninos leves e nobres. Final elegante e retrogosto persistente que convida para novas degustações. Temperatura de serviço entre 15°C e 17°C.



Harmonização

Queijos curados e semi-curados, arroz temperado, guisados, massas com molhos encorpados, carnes brancas, carnes vermelhas e carnes de caça.



Sobre a Vinícola

A vinícola está localizada em uma região com um dos patrimônios vitivinícolas mais ricos. A Bodegas Bleda é uma empresa familiar cuja origem remonta a 1915, ano em que foi fundada por Don Antonio Bleda. No início do século XX, foram pioneiros no engarrafamento do vinho. O emblemático vinho Oro Viejo conquistou a Medalha de Ouro na Exposição Universal de Barcelona em 1929. Como uma empresa predominantemente exportadora, durante a década de 1940 a maior parte da produção já estava em toda a Europa. Bodegas Bleda pertence à DO Jumilla e conta hoje com 250 hectares de vinhedos. A empresa manteve sempre um forte compromisso na produção de vinhos jovens e crianzas de alta qualidade, graças à extraordinária dedicação de todas as pessoas que, há quatro gerações, fazem parte tanto na vinha como na adega. Sempre tendo em conta o exemplo daqueles que os precederam, todos os anos trabalham para alcançar a mais requintada combinação de sabores, aromas e cores que as uvas que aquela terra pode oferecer, através de uma rigorosa seleção das vinhas e da conciliação dos métodos tradicionais de preparação e envelhecimento com as mais modernas técnicas de vinificação disponíveis em suas instalações. Produção anual de 800.000 garrafas. Cultivo principal da casta Monastrell. No ano de 2007, inaugurou as instalações de prensagem, produção, engarrafamento e sala de degustação profissional. Vinhos exportados para mais de 25 países, num total de 75% da produção de 1.550.000 litros.



Medalha de Ouro