

Menina (2015)



IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Peral
Nombre	Menina
Año	2015
Uvas	Tempranillo (85 %) Cabernet Sauvignon (15 %)
Ubicación	España > Madrid > Vinos de Madrid
Clasificación	DOCa Crianza
Categoría	Vino Tinto
Precio	6,50 €

BOTELLA

Volumen 750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 14.00 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Vinificación: Fermentación a 22 °C grados de temperatura con remontados muy enérgicos y descube en seco.
Crianza: 8 meses en bodega nueva de roble francés (Allier) de 225 l. para completar su redondez. El resto en botella.

COMENTARIO

Comentario Este vino adopta el nombre de Menina en homenaje a Isabel de Velasco, una de las meninas que acompaña a la infanta Margarita de Austria en el cuadro que inmortalizó Diego Velázquez en 1656. Hija del conde de Colmenar, Bernardino de Velasco Ayala y Rojas, pasó su infancia en Colmenar de Oreja antes de incorporarse al Palacio Real como menina de la reina Mariana de Austria.

CATAS (1)

Fecha **22 de enero de 2020**
Catador **Curso De Cata**
Puntuación **79.0**



Menina (2015)

- Platos** Puede acompañar a carnes rojas y de caza, asados consistentes, arroces como la paella, quesos, parrilladas de verdura e incluso pescados en salsa.
- Notas** Un buen vino, equilibrado y estructurado, pero que le penaliza las notas a barniz.
- Visual** Color rojo picota, con una capa alta en copa parada. Cuando se mueve, deja entrever ciertos ribetes violáceos, indicando síntomas de juventud y, por lo tanto, que aun tiene recorrido de crecimiento como vino. Presenta una potente lágrima
- Olfato** Intensidad aromática media, Nariz con predominio de aromas vegetales, frutos rojos y también da unos recuerdos a barniz que desaparecen al agitar el vino, incorporándose notas muy sutiles de vainilla, especias y tostados.
y tabaco
- Boca** En la entrada en boca se muestra como un vino con cuerpo, denso en paso por momentos, con la acidez bien controlada y tanicidad muy presente. En retronasal vuelven a fluir las notas de barniz.
Persistencia final: 3

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
22/01/2020	Consumido	6.50 €	Curso de Cata 2019/20
22/01/2020	Consumido	6.50 €	Curso de Cata 2019/20