

<https://www.sociedadedamesa.com.br/selecoes-anteriores>



## SANDALO DE ALTOLANDON 2015

**Região:** Castilla La Mancha - ESPANHA

**Uvas:** 50% Syrah + 50% Cabernet Franc

**Produtor:** Altolandon

**Safra:** 2015

**Crianza:** 4 meses de crianza em barris de carvalho francês 225 e 300 litros

A elaboração foi realizada em depósitos de aço inoxidável de 6.000 litros, para extrair ao máximo as melhores qualidades das uvas, a cor e os aromas. A fermentação alcoólica realizou-se de maneira espontânea, com levedura autóctone, a qual se desenvolve e expressa ao máximo potencial a origem do vinho. A temperatura da fermentação alcançou os 26 graus no seu ponto mais alto, procurando preservar ao máximo os aromas frutais do vinho. Realizou-se também uma maceração pós-fermentativa, onde o vinho ficou em contato com as peles durante 2 a 3 semanas, controlando-se a temperatura durante esse período. Após finalizar a maceração, o vinho foi prensado e levado diretamente para os barris de carvalho francês de 225 e 300 litros, para a fermentação malolática, também de um modo natural. Após a fermentação, o vinho passou por crianza de quatro meses em barris, período no qual o enólogo procedeu o assemblage em depósito de aço inoxidável, onde decantou e estabilizou de forma natural, antes do engarrafamento.

**Cata:** Intensa cor cereja com borda púrpura. Aromas de fruta vermelha madura, cereja e groselha, com notas de alcaçuz e um fundo de especiarias elegante, que se une com notas tostadas. Sua entrada na boca é estruturada, com bom frescor, recuperando os aromas de fruta vermelha e notas de torrado da crianza. Longo, denso e muito equilibrado.

**Harmonização:** Estes vinhos com estrutura, potência e elegância ao mesmo tempo, sempre combinam bem com carnes assadas. Por isso, recomendamos degustar o Sandalo de Altolandon 2015 com um suculento pernil de vitela com tomatinhos assados, acompanhado de uma guarnição de batatas assadas ou purê.

**Temperatura e serviço:** Sua temperatura de consumo deve encontrar-se em torno de 15 a 17°C. Não é necessária a decantação nem abertura prévia ao consumo, ao menos nos próximos meses.

**Gradação alcoólica:** 14,5%

**Guarda:** Sem dúvida está no seu ponto de consumo, com uma magnífica carga frutal tanto no nariz como na boca. Mas se optar por guardá-lo, os aromas primários de fruta progressivamente evoluirão para um perfil mais complexo, com tendência a fechar-se. Por isso, será necessária sua oxigenação para o consumo. Estima-se um consumo ótimo dentro dos próximos três anos (2017 a 2020).

Valor para Associado: R\$ 62,40 Valor de Mercado: R\$ 85,00

*Safra 2015. Jantar Artè Restaurante em 20/01/2018. Confraria Dez Amigos.*