

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bodegas La Horra Corimbo 2020
Vinícola	Bodegas La Horra
Safra	2020
País	Espanha
Região	Ribera del Duero
Tipo	tinto
Castas	100% Tinta del País (Tempranillo)
Teor Alcoólico	14%
Maturação	14 meses em barricas de carvalho (80% francês e 20% americano)
Temperatura de Serviço	16° a 18° C
Guarda	até 2035
Decanter	entre 90 e 180 minutos
Premiações	95 pts Hudin.com 94 pts Vinous 93 pts Verema 93 pts Tim Atkin 93 pts Guia Penin 92 pts James Suckling 92+ pts Wine Advocate

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O terroir de Ribera del Duero fala por si só: é uma das regiões vitivinícolas mais importantes da Espanha e do mundo!

É uma área relativamente pequena que compreende uma faixa de 115 quilômetros de leste a oeste e 35 quilômetros de norte a sul, a cerca de 160 quilômetros ao norte da capital Madri. De clima continental, com estações bem definidas e invernos e verões rigorosos, a pluviosidade é baixa, raramente extrapolando 500 milímetros/ano.

A altitude média de 800 metros – uma das maiores de todas as regiões vinícolas da Europa, é um fator determinante que proporciona uma enorme amplitude térmica diária (no final de agosto a temperatura chega facilmente nos 35°C durante o dia e pode chegar a cair para perto de 10°C durante a noite) - fundamental para um lento e gradual amadurecimento das uvas. A casta dominante é um biotipo da Tempranillo, chamada de Tinto Fino, que devido às condições locais, como os altos níveis de luz solar (mais de 2.400 horas/sol anuais), desenvolveu uma casca mais grossa.

Curiosamente, até o início da década de 1980 Ribera del Duero era praticamente desconhecida, só sendo lembrada pelo seu famigerado e mundialmente celebrado ícone Vega Sicilia. Porém, os anos 90 foram bem diferentes, com uma explosão de vinícolas se estabelecendo ali. Quando criada em 1982, a DO contava com apenas 24 bodegas e conta atualmente com aproximadamente 315 (dados de 2019).

Apesar de a Denominação possuir regras claras de classificação (Crianza, Reserva e Gran Reserva), muitos produtores preferem utilizar suas próprias fórmulas de elaboração,

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso, profundo e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

amplo e de ótima complexidade, revelando uma grande gama de aromas. Em primeiro plano temos uma mescla de frutas vermelhas e negras maduras, como a cereja e o cassis; logo aparecem notas de especiarias doces, como o alcaçuz e a baunilha, esoltadas por nuances de bala toffee, couro e tabaco; finalizando, constatamos gostosos toques amadeirados, defumados e levemente florais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado



Análise gustativa

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

intenso, de ótima estrutura, mostrando taninos firmes e maduros que secam a boca por alguns segundos, quando uma magnífica e suculenta acidez entra em cena e promove uma enorme salivação, transformando um conjunto até então poderoso e encorpado em frescor e vivacidade, em um perfil gustativo que convida ao próximo gole! O sabor segue os padrões olfativos e o final de boca é extremamente agradável e de grande persistência

CARNES

peixe

crustáceo

ave

suíno

cordeiro

gado

caça

curada

QUEIJOS

frescos

moles

médios

duros

DA TERRA

hortaliças

legumes

cereais

cogumelos

AMIDOS

massas

risotos

polenta

tubérculos

TEMPEROS

pimentas

ervas

especiarias

aromáticos

DOCES

oleoginosas

frutas

sobremesas

chocolate



CULINÁRIA

criando vinhos sem classificação (mesmo assim de altíssima qualidade).

Como esperado, a grande maioria dos vinhos de Ribera del Duero possuem um alto valor agregado, alcançando preços geralmente elevados no mercado global. Mas, felizmente, você está aqui na VinumDay, e nossa curadoria luta diariamente para negociar ótimas ofertas! O Bodegas La Horra Corimbo é considerado um dos melhores valores da denominação: “neste preço, você simplesmente não é capaz de encontrar um Ribera del Duero tão grandioso, puro e persuasivo quanto o Corimbo!” – cita a loja/restaurante e e-commerce americano Vinya.

A Bodegas La Horra nasceu do sonho dos proprietários da reputadíssima Bodegas Roda, situada em Rioja, em produzir vinhos em Ribera del Duero. Fundada em 2008 no vilarejo homônimo, a empresa logo se destacou por entregar vinhos de altíssima qualidade e por seu foco em processos orgânicos, da viticultura à vinicultura, tanto que os níveis de SO2 utilizados são quase idênticos aos vinhos naturebas.

Resultada da ótima safr 2020 (94 pontos na Wine Spectator e 95 pontos na Wine Advocate), o Corimbo é um varietal de Tinta del País cujas uvas são oriundas de vinhedos manejados organicamente, cultivados em vaso e sem irrigação. A colheita é exclusivamente manual e a fermentação alcoólica é realizada com leveduras autóctones em tanques de aço inox. Então o vinho é transferido para tinhas de carvalho francês onde realiza a malolática espontaneamente. Finalmente o vinho é dividido para um amadurecimento de 14 meses em barricas de carvalho, sendo 80% francesas e 20% americanas.

DESCRIÇÃO

cordeiro assada ou grelhado, filé-mignon, penne all'arrabbiata, creme de cenoura e abóbora, queijos de cabra, ovelha e vaca típicos espanhóis, como Gamonedo e Zamorano