

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Roja Tempranillo 2020
Vinícola	Bodegas Valdemar
Safra	2020
País	Espanha
Região	Rioja
Tipo	tinto
Castas	Tempranillo
Teor Alcoólico	13%
Maturação	5 meses em barris de carvalho americano
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	15 minutos
Premiações	90 pts Revista Adegas

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada pela família Bujanda há mais de 130 anos, a Bodegas Valdemar adquiriu uma reputação invejável em Rioja. Considerada a mais inovadora da denominação, foi pioneira em diversos quesitos, entre eles a valorização da casta Viura e a recuperação da variedade Graciano. Além disso, foi a primeira a elaborar um Reserva 100% com Garnacha, o primeiro branco fermentado em barricas da DOCa, o primeiro Tempranillo Blanco e o primeiro espumante Viñedo Singular. A família Bujanda também comanda outras duas empresas de grande renome: Fincas Valdemacuco, em Ribera del Duero, e Valdemar Estates, a primeira vinícola não americana da AVA Walla Walla, em Washington. Os rótulos impecáveis são originados 100% com uvas de vinhedos próprios. Em Rioja, elas são obtidas ao longo de 300 hectares nas sub-regiões Oriental, Alavesa e Alta. Vinificado 100% com Tempranillo, o Casa Roja da safra 2020 teve uma maturação de 5 meses em barricas de carvalho americano.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de morango, framboesa e cereja madura, escoltadas por rosas-vermelhas e especiarias, como alcaçuz, baunilha e cravo



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

na boca, taninos macios, uma acidez suculenta e sabores profundos, sustentam um exemplar muito cativante, que se destaca pela longa 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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO tapas em geral, galette de cebola e queijo manchego, bruschetta de presunto curado, galetto ao primo canto com polenta frita, cortes de gado grelhados na brasa, arroz com galinha, pappardelle ao ragu de cordeiro