

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Conde de los Andes Colección Histórica 2003
Vinícola	Bodegas Ollauri - Conde de los Andes
Safra	2003
País	Espanha
Região	Rioja
Tipo	tinto
Castas	Tempranillo
Teor Alcoólico	14%
Maturação	20 a 24 meses em barricas de carvalho francês e americano, além de um período muito longo de guarda em garrafa
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035 +
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	95 pts Revista Adega 94 pts James Suckling

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Bodegas Ollauri - Conde de los Andes, localizada no coração da Rioja Alta, é um dos nomes históricos da região, com mais de um século de tradição. Suas vinhas, distribuídas às margens do Rio Ebro, reúnem diferentes idades: algumas ultrapassam os 100 anos, enquanto as mais jovens já somam impressionantes 40 anos. Essa herança vitícola está intimamente ligada ao trabalho de preservação de safras antigas, um dos pilares da vinícola. Nas suas caves subterrâneas, repousam mais de 40.000 garrafas que datam de antes da década de 1970 — um verdadeiro tesouro histórico que também sustenta a Colección Histórica, linha que reúne as safras mais emblemáticas e de maior prestígio da casa. Entre elas, destaca-se a de 2003: um Tempranillo em pureza, maturado de 20 a 24 meses em barricas de carvalho francês e americano e posteriormente envelhecido por quase duas décadas em garrafa.

ANÁLISE SENSORIAL

 Análise visual	INTENSIDADE	baixa	alta
 Análise olfativa	EVOLUÇÃO	primário	terciário
	DESCRIÇÃO		
	INTENSIDADE	baixa	alta
	DOÇURA	seco	doce
	ACIDEZ	baixa	alta
 Análise gustativa	TANINO	baixa	alta
	CORPO	leve	encorpado
	PERSISTÊNCIA	curta	longa
	DESCRIÇÃO		

CULINÁRIA

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
DESCRIÇÃO				