

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Conde Valdemar Gran Reserva 2012

Vinícola Conde Valdemar

Safra 2012

País Espanha

Região Rioja

SubRegião Rioja Alavesa

OgiT tinto

Castas Tempranillo, Mazuelo, Graciano e Garnacha

Teor Alcoólico 14%

30 meses em barricas de carvalho francês e americano Maturação

Temperatura de

16 a 18 °C Serviço

Guarda 2034

60 a 90 minutos Decanter

94 pts Guia Verema | 93 pts Decanter World Wine Awards | 93 Premiações

pts Revista Adega | 91 pts Guia Penin | 90 pts Wine Spectator

|90 pts Wine Enthusiast | Ouro - Mundus Vini

# **VEDANTE**

#### **TAÇA**





**Bordeaux** 

# APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Bodegas Valdemar é um produtor revolucionário de Rioja, mantendo a mais de 130 anos um compromisso fiel com a inovação.

Ela foi pioneira na promoção da variedade Viura, bem como na recuperação da Graciano e da Maturana. Também foi a primeira a elaborar um espumante Viñedo Singular de Rioja, de um branco em barricas e de um Garnacha Reserva.

Embora esteja se destacando pelos exemplares de perfil arrojado, a Bodegas Valdemar também mantém uma linha de vinhos bem tradicionais, que classifica como atemporais, como este.

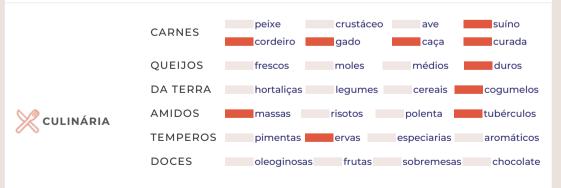
Seu Rioja Gran Reserva da safra 2012 consiste no assemblage de 85% Tempranillo, 7% Mazuelo, 6% Graciano e 2% Garnacha. O vinho permaneceu por 30 meses em barricas, 70% de carvalho francês e 30% de carvalho americano.

## ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	DESCRIÇÃO	vermelho rubi, com halos granada
	INTENSIDAD EVOLUÇÃO	E baixa alta primário terciário
Análise olfativa	DESCRIÇÃO	aromas complexos e desenvolvidos de frutas maduras como cerejas negras, ameixas secas e figos, complementados por notas de baunilha, couro, tabaco e canela
	INTENSIDAD	DE baixa alta
	DOÇURA	seco
	ACIDEZ	baixa alta
	TANINO	baixa alta
Análise gustativa	CORPO	leve
	PERSISTÊNC	CIA curta longa

DESCRIÇÃO

potente e encorpado, com taninos sedosos e integrados, ótima acidez e sabores ricos de frutas maduras, seguidos por nuances de chocolate amargo, café e um leve toque de noz-moscada



DESCRIÇÃO costelinha suína defumada, pancetta à pururuca, cachopo asturiano, paleta de cordeiro em cocção lenta, tomahawk na brasa, queijos maturados e cortes típicos da charcutaria