VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Conde Valdemar Gran Reserva 2012
Vinícola	Conde Valdemar
Safra	2012
País	Espanha
Região	Rioja
SubRegião	Rioja Alavesa
Tipo	tinto
Castas	Tempranillo, Mazuelo, Graciano e Garnacha
Teor Alcoólico	14%
Maturação	30 meses em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	94 pts Guia Verema | 93 pts Decanter World Wine Awards | 93 pts Revista Adega | 91 pts Guia Penin | 90 pts Wine Spectator |90 pts Wine Enthusiast | Ouro - Mundus Vini

VEDANTE

Natural

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

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: aromas complexos e desenvolvidos de frutas maduras como cerejas negras, ameixas secas e figos, complementados por notas de baunilha, couro, tabaco e canela

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	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

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