

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Conde Valdemar Reserva 2015
Vinícola	Bodegas Valdemar
Safra	2015
País	Espanha
Região	Rioja
Tipo	tinto
Castas	85% Tempranillo, 7% Garnacha, 5% Graciano e 3% Maturana
Teor Alcoólico	14%
Maturação	19 meses em barricas de carvalho, 65% americanas e 35% francesas
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2035
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	94 pts Wine Enthusiast 94 pts Guia Verema 93 pts Tim Atkin 93 pts The Tasting Panel 92 pts Wine Review Online 92 pts Revista Adega 91 pts Natalie Mclean 90 pts Guía Peñín 90 pts Wine Spectator 90 pts Wine Aling Ouro - Mundus Vini

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

É elaborado pela magnífica **Bodegas Valdemar** que, apesar de possuir uma **tradição centenária** (fundada em 1889), possui como lema: “*Sempre pioneiros*”. Isto significa que, além da empresa ser respeitadíssima por sua linha de vinhos tradicionais (como o exemplar de hoje), ela é reconhecida por suas diversas inovações, tais como: 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, de um *Tempranillo Blanco* e de um Garnacha Reserva – impressionante, não é mesmo?!
Como mencionado acima, o **Conde Valdemar Reserva** pertence à sua linha tradicional, que trabalha rigorosamente dentro das normas da DOCa Rioja. Esta safra 2015 leva em sua composição 85% de Tempranillo, 7% Garnacha, 5% Graciano e 3% Maturana. A vinificação é tradicional, em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada e leveduras selecionadas e, após a malolática espontânea, o vinho é inserido em barricas de carvalho, sendo 65% americanas e 35% francesas, onde amadurece por 19 meses.
Na taça **esbanja** tipicidade e, claro, qualidade!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo e intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, como a ameixa, a cereja e a groselha, especiarias doces (baunilha e canela), chocolate meio amargo, couro, cedro, coco, piso florestal e tabaco, finalizando com notas amadeiradas e defumadas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

bom corpo e estrutura bem delineada, com taninos firmes e maduros, perfeitamente alinhados a uma acidez correta e bastante salivante. O perfil de sabor comprova a paleta olfativa e o final de boca é prazeroso e de ótima 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

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



CULINÁRIA