

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

CORPO

 leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

 curta  longa


 Análise gustativa

DESCRIÇÃO

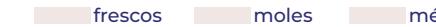
bom corpo e estrutura bem delineada, com taninos firmes e maduros, perfeitamente alinhados a uma acidez correta e bastante salivante. O perfil de sabor comprova a paleta olfativa e o final de boca é prazeroso e de ótima persistência


 CULINÁRIA

CARNES

 peixe  crustáceo  ave  suíno
 cordeiro  gado  caça  curada

QUEIJOS

 frescos  moles  médios  duros

DA TERRA

 hortaliças  legumes  cereais  cogumelos

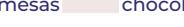
AMIDOS

 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