

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Honorio Rubio Edición Limitada Añadas
<b>Vinicola</b>	Honorio Rubio
<b>Safra</b>	-
<b>País</b>	Espanha
<b>Região</b>	Rioja
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	100% Viúra
<b>Teor Alcoólico</b>	13%
<b>Maturação</b>	todas as safras descansaram por 6 meses sobre borras finas e posterior estagio em carvalho americano, carvalho francês e acácia por 3 anos
<b>Temperatura de Serviço</b>	8°C a 10°C
<b>Guarda</b>	até 2018
<b>Decanter</b>	
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Honorio Rubio Edición Limitada AÑADAS é um branco diferente de tudo o que você já viu (e provou)! Verdadeiramente único, trata-se de um blend entre 5 safras diferentes, todas elaboradas 100% com Viúra. Cada uma delas estagiou junto as leveduras por um período de 6 meses, após o qual permaneceu por mais 36 meses (!) em madeira, em uma mescla de barricas americanas, francesas e da exótica acácia. Um vinho feito para quebrar paradigmas! É um camaleão na taça, mostrando uma complexidade fora do normal. No aroma entrega notas de lichia, ameixa amarela, casca de laranja, flores como lírio e jasmim, chocolate branco e um toque mineral. Na boca está muito interessante, pois apesar do longo estágio em madeira ainda mostra grande frescor, com sabores de frutas secas, laranjas cozidas, limão siciliano, boldo e até mesmo um toque de especiarias. Foram produzidas apenas 1.500 garrafas, das quais poucas chegaram ao Brasil (e apenas 60 estão disponíveis hoje). Não perca esta raridade!

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

dourado claro



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa           alta

#### EVOLUÇÃO

primário           terciário

#### DESCRIÇÃO

muito complexo, com notas de lichia, ameixa amarela, casca de laranja, flores como lírio e jasmim, chocolate branco e um toque mineral

#### INTENSIDADE

baixa           alta

#### DOÇURA

seco           doce

#### ACIDEZ

baixa           alta

#### TANINO

baixa           alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve           encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta           longa

#### DESCRIÇÃO

muito interessante, pois apesar do longo estágio em madeira ainda mostra grande frescor, com sabores de frutas secas, laranjas cozidas, limão siciliano, boldo e até mesmo um toque de especiarias

#### 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

oleaginosas  frutas  sobremesas  chocolate

#### DESCRIÇÃO



## CULINÁRIA