

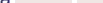
A Marqués de Tomares é uma das vinícolas mais tradicionais da Espanha. Sua história remonta ao ano de 1910, quando Don Román Montaña começou a se dedicar à elaboração e amadurecimento de vinhos em Rioja. Há poucos anos a bodega resolveu ampliar horizontes e iniciou um projeto "de autor" em Ribera Del Duero. O exemplar que apresentamos hoje é fruto deste trabalho. Trata-se de um monovarietal de Tempranillo, que traz as características clássicas da região banhada pelo rio Duero (que por sinal é o mesmo rio que dá nome a DOC Douro, no país vizinho). Estão lá as frutas negras maduras (amoras e ameixas), especiarias como cravo e pimenta, com toques de alcaçuz e tostado - estes decorrentes da maturação por 5 meses em barricas francesas e americanas. Na boca mostra boa tipicidade, com um estilo seco, de corpo que fica entre médio e robusto, com taninos maduros e acidez na medida. Os sabores complementam o perfil aromático com notas de cereja e baunilha, em um final agradável e de boa amplitude. Muito versátil, pode acompanhar desde massas e aves de caça à carnes curadas e queijos fortes.

rubi de média intensidade com halos violáceos

baixa alta

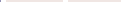
primário terciário

frutas negras maduras (amoras e ameixas), especiarias como cravo e pimenta, com toques de alcaçuz e tostado

baixa  alta

seco doce

baixa alta

baixa  alta

leve ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ encorpado

curta longa

mostra boa tipicidade, com um estilo seco, de corpo que fica entre médio e robusto, com taninos maduros e acidez na medida; os sabores complementam o perfil aromático com notas de cereja e baunilha, em um final agradável e de boa amplitude

☐ peixe ☐ crustáceo ☐ ave ☐ suíno

☐ cordeiro ☐ gado ☐ caça ☐ curada

frescos moles médios duros

hortaliças legumes cereais cogumelos

massas, risotos, polenta, tubérculos

— pimentas — ervas — especiarias — aromáticos

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

CULINÁRIA