

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	Valdecuriel Ribera del Duero Crianza 2019
Vinícola	Valdecuriel
Safra	2019
País	Espanha
Região	Ribera del Duero
Tipo	tinto
Castas	Tinto Fino
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	14 meses em barricas de carvalho francês novas e com 1 ano de uso + 6 meses em garrafa
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030+
Decanter	de 60 a 180 minutos
Premiações	93 pts Revista Adegas 93 pts Gilbert & Gaillard

VEDANTE	TAÇA
Natural	Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Valdecuriel é uma bodega da Ribera del Duero que integra o grupo Muriel Wines.

Localizada na província de Valladolid, no coração da denominação, cultiva somente Tempranillo — conhecida localmente como Tinta Fina — em solos argilo-calcários pobres e bem drenados, sob um clima continental marcado por verões quentes, invernos rigorosos e noites frias mesmo nos meses mais quentes. Esse contraste térmico favorece a maturação lenta, concentração aromática e o equilíbrio natural.

A gama de vinhos da casa é consistente e entrega uma relação qualidade-preço muito interessante dentro da região.

Neste Crianza, com 14 meses de maturação em barricas francesas (novas e de um ano de uso), encontramos um vinho de notável complexidade aromática, estrutura sólida, grande profundidade e persistência marcante.

ANÁLISE SENSORIAL	
Análise visual	DESCRIÇÃO rubi com halos acobreados
	INTENSIDADE baixa alta EVOLUÇÃO primário terciário
Análise olfativa	DESCRIÇÃO frutas vermelhas e negras maduras (ameixa, cassis), escoltadas por notas de especiarias adocicadas e picantes (cravo-da-india, pimenta-preta), flores vermelhas, além de toques balsâmicos, amadeirados e terrosos
	INTENSIDADE baixa alta DOÇURA seco doce ACIDEZ baixa alta TANINO baixa alta
Análise gustativa	CORPO leve encorpado PERSISTÊNCIA curta longa
	DESCRIÇÃO potente e untuoso, de bom corpo e estrutura, onde os taninos maduros estão em fina sintonia com uma acidez suculenta, salivante e muito gastronômica; o sabor acompanha fielmente os descritores aromáticos e o final de boca é muito envolvente
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