

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Valdemar Balcón de Pilatos Maturana 2019
Vinícola	Bodegas Valdemar
Safra	2019
País	Espanha
Região	Rioja
Tipo	tinto
Castas	Maturana
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	14 meses em barricas de carvalho americano de grão fino
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	95 pts Wine Enthusiast   94 pts Revista Adegas   94 pts Tim Atkin   93 pts Guia Penin   93 pts International Wine Challenge   93 pts International Wine Review   91 pts Decanter World Wine Awards   Ouro - Concurso Mundial de Bruxelas   Ouro - Selections Mondiales des Vins Canada

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Valdemar é um produtor revolucionário de Rioja, mantendo a mais de 130 anos um compromisso fiel com a inovação. A Bodega foi a pioneira na recuperação da variedade Maturana. Mas não a confunda com aquela que é também conhecida como Trousseau na França e Bastardo em Portugal. Esta é a Maturana Tinta de Navarrete, variedade que se acredita possuir um parentesco com a Castets (uma das novas cepas aprovadas em Bordeaux). A casta se extinguiu de Rioja durante a crise da filoxera e foi redescoberta em um vinhedo centenário, com outras 35 diferentes cepas de videiras. Em 2001, os enólogos da Bodega Valdemar decidiram realizar um teste com a casta no vinhedo Balcón de Pilatos, em Rioja Alavesa. Desde então, este exemplar é um ícone da vinícola. Com uma produção estritamente limitada, este Maturana conta com uma passagem de 14 meses em barricas novas de carvalho americano de grão fino.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de mirtilo, ameixa e groselha maduras, com toques de ervas secas, café, tabaco e especiarias, que incluem cravo, anis estrelado e cardamomo



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

taninos macios e bem integrados, acidez muito viva e profundos sabores de frutas negras, que se destacam em meio a nuances de chocolate amargo e 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

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