VINUM·DAY
est. 2014

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 Adega | 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

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