

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 vinheiro centenário, com outras 35 diferentes cepas de videiras.
Em 2001, os enólogos da Bodega Valdemar decidiram realizar um teste com a casta no vinheiro 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	INTENSIDADE	baixa	alta
	EVOLUÇÃO	primário	terciário
 Análise olfativa	DESCRÍÇÃO	notas de mirtilo, ameixa e groselha maduras, com toques de ervas secas, café, tabaco e especiarias, que incluem cravo, anis estrelado e cardamomo	
	INTENSIDADE	baixa	alta
	DOÇURA	seco	doce
	ACIDEZ	baixa	alta
	TANINO	baixa	alta
 Análise gustativa	CORPO	leve	encorpado
	PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRÍÇÃO

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

oleaginosas	frutas	sobremesas	chocolate
-------------	--------	------------	-----------

CULINÁRIA

DESCRÍÇÃO costelinha suína defumada, pancetta à pururuca, cachopo asturiano, paleta de cordeiro em cocção lenta, tomahawk na brasa, queijos maturados e cortes típicos da charcutaria