

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Valderiz Ribera del Duero 2016
Vinícola	Bodega y Viñedos Valderiz
Safra	2016
País	Espanha
Região	Ribera del Duero
Tipo	tinto
Castas	Tinto Fino e Albillo
Teor Alcoólico	15%
Maturação	20 meses em barricas francesas (80%) e americanas (20%)
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2030
Decanter	120-180 minutos
Premiações	96 pts Wine Spectator 94 pts Tim Atkin MW 94 pts James Suckling

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

“A textura densa e polida traz sabores ricos e harmoniosos neste elegante tinto. Notas de amora e groselha se misturam com acentos de expresso, mineral, alcaçuz e especiarias. Nuanças florais encantadoras surgem no final longo e limpo. Lindamente esculpido. ”
— Wine Spectator, 96 pontos

Mostra uma variedade muito rica de frutos maduros e ameixas escuras, notas de terra e influências do carvalho atraentes e picantes. O paladar tem uma sensação muito elegante, fresca e vivaz, com doses generosas de energia e profundidade.”
— James Suckling, 94 pontos

Valderiz é nome forte em Ribera del Duero. Pioneiros no panorama da viticultura orgânica, os irmãos Ricardo e Juan Esteban continuam o trabalho iniciado por seu pai, Tomas. Comandam uma vinícola de aspecto simples, mas que esconde alguns dos tesouros mais cobiçados da região.

Um dos destaques é o uso dos clones originais de Tinto Fino de Ribera, plantados pelo pai de Tomas. Aqui vale um adendo: quando a região ficou famosa e atraiu investidores, em meados dos anos 1990, houve uma série de “importações” de mudas Tempranillo de outras áreas, como La Mancha e Rioja, descaracterizando um pouco da autenticidade do clone regional.

Além de não empregarem nenhum tipo de tratamento químico no vinhedo, a vinícola também aposta em uma filosofia purista, onde os vinhos sofrem fermentações espontâneas com leveduras autóctones, e a madeira é usada como complemento (e não como protagonista).

O exemplar que apresentamos hoje é o suprassumo da bodega. Além da Tinto Fino (95%), leva na composição uma pequena parcela da branca Albillo (5%), que lhe confere equilíbrio entre potência e acidez. Estagia por 20 meses em uma seleção de barricas predominantemente francesas (80%), que mesclam cascos novos e de segundo uso.

Nesta safra foram produzidas apenas

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
rubi profundo com halos violáceos



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO
panacota de frutas vermelhas, chocolate ao leite, mocha, anis, violetas e alcaçuz



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta
CORPO leve encorpado
PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO
volumoso e cheio de sabor, com nuances intensas de ameixas maduras, especiarias doces, cacau e café com leite; exhibe taninos envolventes e perfeitamente maduros, acidez que equilibra a fruta e um final incrivelmente longo



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, panceta à pururuca, cachopo asturiano, paleta de cordeiro em cocção lenta, tomahawk na brasa, queijos maturados e cortes típicos da charcutaria

2000 caixas, que alçaram pontuações expressivas na crítica especializada. A criteriosa **Wine Spectator** o premiou com raríssimos **96 pontos**, elegendo-o o **melhor vinho do ano na faixa de preço de 50 dólares**.