

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                        |                                                                                 |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Vinho                  | Viña Real Gran Reserva 2014                                                     |
| Vinícola               | Viña Real                                                                       |
| Safra                  | 2014                                                                            |
| País                   | Espanha                                                                         |
| Região                 | Rioja                                                                           |
| SubRegião              | Rioja Alavesa                                                                   |
| Tipo                   | tinto                                                                           |
| Castas                 | Tempranillo (95%) e Graciano (5%)                                               |
| Teor Alcoólico         | 13,75%                                                                          |
| Maturação              | 24 meses em barricas de carvalho francês e americano de primeiro e segundo uso  |
| Temperatura de Serviço | 16 a 18 °C                                                                      |
| Guarda                 | 2030                                                                            |
| Decanter               | de 60 a 180 minutos                                                             |
| Premiações             | 95 pts Tim Atkin   94 pts Wine Advocate   93 pts James Suckling   93 pts Vinous |

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Em 1879 a família Real de Asúa fundou a **Compañía Vinícola del Norte de España**, conhecida também como CVNE. Hoje mantém vinícolas nas principais regiões da Espanha, a exemplificar pela **Viña Real**.

Por diversas vezes foi eleita a melhor produtora de vinhos do país ibérico, sendo amplamente reconhecida como uma das principais referências da Espanha mundo afora.

Fundada em 1929, a Viña Real tem em seu nome uma alusão à proximidade com o antigo **caminho real**, na região de Rioja Alavesa. A empresa especializou-se na elaboração de vinhos que carregam consigo um ótimo potencial de guarda.

Fazendo jus a esta reputação, o **Gran Reserva** foi elaborado majoritariamente com a casta Tempranillo (95%), em conjunto com um toque sutil de Graciano (5%). As videiras foram cultivadas em Laguardia e Elciego, em encostas voltadas para o sul. Estes locais são caracterizados por altitudes de 500 a 650 metros, com solo composto majoritariamente por argila calcária.

Na vinícola, a fermentação decorreu entre 28° e 30°C, em tanques de aço inoxidável e com frequentes *delestages*. Além disso, o vinho maturou por 24 meses em barricas de carvalho francês e americano de primeiro e segundo uso, além de um período mínimo de 3 anos de afinamento em

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

granada brilhante

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### EVOLUÇÃO

primário  terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

se destacam os aromas de frutas negras e vermelhas maduras, especiarias picantes e defumação, aliados a *nuances* de grafite, couro e coco, com toque sutis de baunilha

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### DOÇURA

seco  doce

#### ACIDEZ

baixa  alta

#### TANINO

baixa  alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve  encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta  longa

#### DESCRIÇÃO

no paladar mostra-se elegante, com taninos maduros e muito bem integrados, acidez suculenta e final longo, com harmoniosas notas de frutas negras e de barrica

#### 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



### CULINÁRIA

#### DESCRIÇÃO

tapas em geral, galette de cebola e queijo manchego, bruschetta de presunto curado, galetto ao primo canto com polenta frita, cortes de gado grelhados na brasa, arroz com galinha, pappardelle ao ragu de cordeiro

garrafa.

O resultado é um tinto riojano espetacular, que nesta safra faturou **pontuações estelares** da crítica especializada.