

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Conde Valdemar Gran Reserva 2012
Vinícola	Conde Valdemar
Safra	2012
País	Espanha
Região	Rioja
SubRegião	Rioja Alavesa
Tipo	tinto
Castas	Tempranillo, Mazuelo, Graciano e Garnacha
Teor Alcoólico	14%
Maturação	30 meses em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	94 pts Guia Verema 93 pts Decanter World Wine Awards 93 pts Revista Adegas 91 pts Guia Penin 90 pts Wine Spectator 90 pts Wine Enthusiast Ouro - Mundus Vini

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Bodegas Valdemar é um produtor revolucionário de Rioja, mantendo a mais de 130 anos um compromisso fiel com a inovação.

Ela foi pioneira na promoção da variedade Viura, bem como na recuperação da Graciano e da Maturana. Também foi a primeira a elaborar um espumante Viñedo Singular de Rioja, de um branco em barricas e de um Garnacha Reserva.

Embora esteja se destacando pelos exemplares de perfil arrojado, a Bodegas Valdemar também mantém uma linha de vinhos bem tradicionais, que classifica como atemporais, como este.

Seu Rioja Gran Reserva da safra 2012 consiste no *assemblage* de 85% Tempranillo, 7% Mazuelo, 6% Graciano e 2% Garnacha. O vinho permaneceu por 30 meses em barricas, 70% de carvalho francês e 30% de carvalho americano.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi, com halos granada

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas complexos e desenvolvidos de frutas maduras como cerejas negras, ameixas secas e figos, complementados por notas de baunilha, couro, tabaco e canela

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

potente e encorpado, com taninos sedosos e integrados, ótima acidez e sabores ricos de frutas maduras, seguidos por nuances de chocolate amargo, café e um leve toque de noz-moscada

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

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