

<http://www.wine.com.br/>



## Toro Loco Tempranillo 2011



Utiel-Requena, Valência - Espanha



Tempranillo (100%)



**Manuel Luz**  
Sommelier Wine

### Comentário do Sommelier

"Vinho tinto frutado com aromas que remetem a amora fresca, ameixa fresca e gerânio. Em boca tem sabor macio e frutado, confirmando os aromas em nariz. Possui acidez refrescante e taninos suaves. Apesar de ser um vinho espanhol, tem estilo bem moderno, muito parecido com os vinhos do novo mundo."

### Harmonização

Vinho indicado para refeição descontraída e leve.  
Clique nas fotos para acessar a página de harmonização.



TORO LOCO

Gradação alcoólica

12,5%

Safra

2011

Conteúdo

750ml

Temperatura de serviço

15°C

### SOBRE O VINHO

{ Safra }

2011

{ Conteúdo }

750ml

{ Tipo }

Tinto

### COMPOSIÇÃO

{ Uva }

Tempranillo(100%)

{ Teor Alcoólico }

12,5%

{ Potencial de Guarda }

3 anos

### SERVIÇO

{ Temperatura de Serviço }

15°C

### SOMMELIER WINE

{ Visual }

Rubi com reflexos violáceos.

{ Olfativo }

Amora fresca, ameixa fresca e gerânio.

{ Gustativo }

Em boca é frutado, de corpo leve, de taninos macios, muito fácil de beber.

{ Harmonização }

Vinho indicado para refeição descontraída e leve, como bife à cavalo, lasanha, sanduíches gourmet e grelhados.

*{ Amadurecimento }*

Macerado, fermentado e amadurecido em cubas de aço inoxidável.



*A região*

Utiel-Requena é uma pequena província da Valência, que se destaca por suas uvas de qualidade e também por paisagens de aventura. A combinação atrai a juventude europeia com sede de bons vinhos e fortes emoções. Diferente dos vinhos valencianos mais tradicionais, o Toro Loco Tempranillo 2011 se aproxima deste espírito jovial que passeia pela região por seu estilo moderno, com bastante aroma de frutas como amora e ameixa fresca, além de possuir sabor frutado, corpo leve e taninos macios. Devido à grande concentração de uvas saudáveis em vinhedos muito antigos, Utiel-Requena é uma região produtora de excelentes vinhos a preços acessíveis. O clima da região contribui para a perfeita maturação da casta Tempranillo, expostas ao intenso calor do mediterrâneo com o suporte de noites frias, passando por uma amplitude térmica que contribui para o seu amadurecimento.



*A Uva*

Tempranillo é a uva símbolo da Espanha que se espalhou pelo mundo por sua facilidade de adaptação a diferentes climas e solos, principalmente a regiões quentes e secas com grande amplitude térmica. Seu nome remete ao fato da uva brotar cedo (temprano, em espanhol), com um amadurecimento rápido e ciclo curto de crescimento.

É interessante notar que a cada novo lugar, a casta ganhou também um novo nome, ultrapassando mais de 15 denominações que variam de país e de região, entre os quais se destacam Tinta Roriz (Douro, Portugal), Tinto Fino (Ribera del Duero, Espanha) e Aragonês (Alentejo, Portugal).

A uva Tempranillo gera vinhos macios e frutados, que tendem a ser redondos, como o Toro Loco Tempranillo 2011.

*Jantar com a Turma dos Comunitários em 17/12/2012.*