

<http://www.decanter.com.br/gil-luna-strabon-plata-2008-750ml/p00109908>



STRABON SELECCIÓN ESPECIAL 2008

Características Técnicas:

Corpo: Robusto 🍷🍷🍷

Tânicos: Tânico ●●●

Acidez: Moderadamente Fresco ⚡⚡

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses) ●●

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar 🍷

Região: Toro - Pago de Santa Olalla - Altitude dos vinhedos entre 620 e 750 metros.

Composição de Castas: 100% Tinta de Toro (Tempranillo adaptada historicamente ao macro-clima da região).

Amadurecimento: 12 meses em barricas de carvalho francês (70%) e americano (30%).

Estimativa de Guarda: 8 anos

Temperatura de Serviço: 18°C

Características Climáticas: O clima é marcadamente continental, com temperaturas que oscilam entre -11°C e 37°C (média de 12-13°C). Grande luminosidade diurna (2.600 horas de sol efetivas ao ano) e noites bastante frias, favorecendo o amadurecimento e a concentração de componentes de sabor nas uvas. A baixa pluviosidade entre 350 e 400mm de chuva por ano garante o cultivo ecológico dos vinhedos.

Características do Solo: solos do Terciário de caráter arenoso, argiloso e calcário com a capa superficial completamente coberta por cascalhos aluviais (trazidos pelos rios Douro, Talanda e Guareña há milhares de anos), e um estrato de argila porosa que retém certa umidade a 1,5 metros de profundidade.

Elaboração: Vinhedos com idade média de 20-35 anos. Colheita manual das uvas nas últimas semanas de Setembro e primeiras de Outubro. Desengace, com posterior início de maceração pré-fermentativa a 10°C por 7-10 dias. A fermentação ocorre em tanques de inox com temperatura máxima de 25°C, por 15 dias com leveduras selvagens. Logo após a malolática, o vinho é trafegado para o amadurecimento em barricas. Engarrafado sem filtração.

Características Organolépticas: Rubi intenso com halo granada. Atrativa complexidade no nariz, com groselha negra em licor, cedro, violeta e mineral (grafite). Volumoso, com equilibrada estrutura tânica e incrível persistência.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Gradação Alcoólica: 14°GL

Diretrizes Enogastronômicas: Chuletas de javali grelhadas na brasa e servidas com molho escuro de caça e zimbro; Couscous tunisiano, servido com demi-glace de cordeiro; Pombo braseado com vinho de Toro e cogumelos; Chorizo ibérico (embutido típico intenso em sabor, condimentado com páprica).

Premiações mais Relevantes: Não especificado.

Classificação Legal: Toro D.O.