

Valduero

Valduero Gran Reserva 2005

Bodegas Valduero
Ribera del Duero / Espanha

www.bodegasvalduero.com



SOBRE O PRODUTOR:

A Valduero é uma bodega familiar e uma das primeiras da D.O. Ribera del Duero. Foi fundada por Gregorio García Álvarez em 1984 no pequeno vilarejo de Gumiel de Mercado, situado a 16 km de Aranda del Duero, no coração da Ribera del Duero.

Yolanda García Viadero, filha do fundador e agrônoma, se encantou com a viticultura tradicional da região e com a uva Tinto Fino produzida por aquelas vinhas especiais. Catalogou tal uva como "excepcional e única na Espanha, com forte caráter de um terroir exclusivo, que aporta uma estrutura e acidez aos vinhos elevando-os aos mais altos níveis de qualidade do mundo".

Yolanda está convencida de que uma grande uva necessita de tempo e cuidado para expressar o melhor de si. Considera absolutamente necessário o tempo de amadurecimento tanto em barrica como em garrafa e cuida dos mínimos detalhes em respeito ao que lhe fornecem vinhas tão especiais. Por isso, na Valduero os vinhos são amadurecidos e mantidos na bodega até que alcancem a harmonia entre intensidade e elegância.

Seus vinhedos não são irrigados e também não recebem abonos químicos, apenas orgânicos.

SOBRE O VINHO:

Produzido exclusivamente com a uva Tinto Fino (como é chamada a Tempranillo na Ribera del Duero) dos solos argilo-calcários das Fincas El Peñón e El Cascorral (820 e 888msnm.), no vilarejo de Gumiel de Mercado, o Valduero Gran Reserva é um tinto que expressa a sabedoria e a qualidade lapidada pelo tempo. Elaborado apenas nas safras excepcionais e em quantidades inferiores a dez mil garrafas, o 2004 é complexo, estruturado, sofisticado e longo. Vinhaço!

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): Tinto Fino; vinhedos em vaso com mais de 70 anos; colheita manual.

Vinificação: fermentação alcoólica com leveduras autóctones em tanques de aço inox com temperatura controlada.

Amadurecimento: 48 meses em barricas de carvalho (francês, húngaro, americano...) e mais 40 meses em garrafa.

Gradação alcoólica: ~14,5%

Acidez: __ g/l. (pH __)

Açúcar Residual: __ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-grená brilhante e com halo acastanhado.

Aroma: potente e complexo, lembrando flores secas, sândalo, ervas, couro, toques defumados, fruta negra em passa, caramelo, notas balsâmicas, nuances minerais, tabaco e café.

Sabor: na boca combina potência com elegância; é denso, fresco, tem madeira equilibrada, taninos vivos, mas de qualidade, final de boca persistente e cheio de fruta negra seca.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Carnes vermelhas (grelhadas, assadas ou cozidas) e massas com molhos escuros e saborosos.

Servir a 16-18°C.

PREMIAÇÕES:

- 2005: Grande Medalha de Ouro no Concurso Mundial de Bruxelas
- 2004: IWC93 / Ouro no Berliner Wein Trophy / Ouro no Mundus Vini
- 2001: RP95 / IWC93



facebook.com/inovini.importadora
twitter.com/inovini
inovini.com.br

Safra 2004. Wine Road Show INOVINI/Adega Brasil em 21/06/2016.