

VINHOS

ENTREVISTAS

ALMANAQUE

RECEITAS

VIAGENS

RESTAURANTES

DRINKS

À mesa com...

Harmonizações

Receita 1,2 e 3

Um Pouco de Receita

Dica de quem sabe

Saca Só

Variação do mesmo prato

13 DE JULHO DE 2013 / by A REVISTA SOCIEDADE DA MESA

## La Valona 2009

**Confira a ficha técnica da nossa Seleção Especial  
La Valona 2009**

**Região:** Castilla La Mancha, Espanha

**Indicação Geográfica:** Vinho da Terra de Castilla

**Uvas:** 60% Tempranillo, 20% Syrah, 10% Merlot e 10% Malbec

**Produtor:** Finca La Valona Viñedos e Bodegas

**O vinho:** Quando você provar este vinho e descobrir a atenção com que Paco e Maria Jesus, seus proprietários, dedicam a cada detalhe de sua produção, sentirá, como eles, a recompensa de desfrutar das coisas bem feitas. A uva é colhida em caixas individuais de 15kg, e conservada até chegar à bodega em caminhão refrigerado para evitar alterações desde o momento de sua colheita, assim como para baixar a temperatura até 10°C e, assim, preservar ao máximo seu potencial aromático. Uma vez na bodega, é descarregada na mesa de seleção manual, onde os cachos impróprios, assim como os restos de folhas, uvas que não parecem ter a melhor



qualidade possível e outros possíveis restos da colheita são retirados. Assim, consegue-se que somente os cachos de maior qualidade sejam escolhidos para produzir seus vinhos. Depois desta seleção na mesa, a uva é desengaçada e esmagada parcialmente, antes de ir para o tanque tipo Ganimede®. Máxima fermentação controlada de 28°- 29°C, com prévia maceração a frio e pelicular dinâmica, a fim de extrair e preservar todo seu potencial aromático e polifenólico. Depois da fermentação alcoólica diretamente no barril, passa para a fermentação maloláctica. É feita uma seleção de madeiras e torras para o envelhecimento, onde os barris são escolhidos de acordo com a colheita, procurando respeitar as singularidades próprias de cada safra. A crianza em barris de 225 litros prolonga-se por um período de 12 meses, continuando na garrafa, onde termina de afinar antes de sua comercialização.

VINHOS SURPREENDENTES, PREÇOS IMBATÍVEIS E  
MUITO CONTEÚDO, CONHECIMENTO E TENDÊNCIAS.

ACESSE E DESCUBRA

**A cata:** Um vinho de luxo, saboroso, estruturado, com uma integração perfeita da fruta madura com a madeira fornecida para um envelhecimento prolongado de 12 meses, em barris de carvalho francês e americano. A personalidade deste vinho surpreende, e faz com que tenha tudo para ser um grande vinho. De cor cereja intenso, com lágrima destacável, a primeira sensação no nariz são as notas de madeira fina que se unem a notas de cacau, uvas-passas e figos. Sua boca é equilibrada, com um tanino doce que combina perfeitamente com frutas vermelhas maduras, como cerejas sobre doce de leite, permanecendo longo e vivo na boca.

**A harmonização:** Quando se lê 14,5% vol. no rótulo da garrafa, geralmente parece um vinho difícil de combinar, pois podemos estar diante do típico “vinho de uma taça só”, forte, quase licoroso, difícil. Então, desta vez, decidimos experimentar um pouco mais e passamos a saboreá-lo com diferentes pratos, procurando uma boa combinação. E acreditem, ficamos surpresos, porque um prato de massa com frango marinado com coentro e molho de tomate foi o culpado por acabarmos uma garrafa deste La Valona

2009, um vinho de puro equilíbrio e harmonia.

**A temperatura:** Servir a uma temperatura entre 17° e 18°C. Recomendamos abri-lo pelo menos meia hora antes de provar. Não necessita decantar.

**Serviço:** Para ser consumido agora, embora durante o próximo ano este vinho vá amadurecer na garrafa, melhorando suas características atuais.

*Safra 2009. Jantar da Confraria Dez Amigos em 19/08/2016, Osteria Capitolina.*