

<http://www.vinhoegastronomiabyajs.com/2009/01/alaia-dehesa-de-rubiales.html>



Alaia Dehesa de Rubiales

Safra: 2004

País: Espanha

Região: Tierra de Leon y Castilla

Produtor: Grupo Galiciano

Site: <http://www.galiciano.com/>

Teor alcoólico: 13,5%

Uvas/Corte: 50% Prieto Picudo, 45% Tempranillo, 5% Merlot

Preço: £ 7,5–8,5; R\$ 40-60 (preço nas importadoras e lojas especializadas de vinhos Europa-BR)

Score: 80-89 ptos-maduro-Wine Avocate (RP); 80 ptos Wine Spectator; 16,5 ptos Jancis Robinson

Onde Comprar: 1. Tegula vinhos Natal/RN; 2. Vinhos DOC - <http://www.vinhosdoc.com.br>

3. Península On Line - <http://peninsula.akinaloja.com.br/>

Degustado: 15/01/2009

Harmonização: queijos e antepasto

Serviço: 18°

Comentários: Rojo granate, brillante, de media capa. Limpio e intenso, aromas de frutos rojos, bosque umbrío, hongos y cacao en polvo. Frutal en boca, de media estructura, sabroso, suave tanicidad, buena acidez y larga persistencia de fruta roja. Fácil de beber

Sugestão de Guarda: beber

Meus comentários: De cor vermelho escuro, quase negro. No nariz, complexo, boa evolução, com frutas vermelhas maduras, especiarias, defumados?, baunilha,. Na boca é saboroso, com um corpo médio, muita fruta, chocolate, taninos suaves e acidez equilibrada. Boa persistência. Um vinho fácil de gostar.

Avaliação: muito bom \$\$

<http://www.vivendoavida.net/?p=208>

ALAI A – DEHESA DE RUBIALES grande surpresa !!



No final da tarde tarde de ontem, chuvosa na capital Vitoria-es fui convidado

pelo sommelier Max da Ville du Vin para degustar um vinho com uva de nome Prieto Picudo, que ainda não tinha conhecimento, que nos mostra que o vinho e na vida sempre estamos aprendendo. Confesso que superou bastante a minha expectativa, coloração escura, com aromas de casca de laranja, citricos e na boca se apresentou com taninos macios e boca com ótima persistencia. Altamente recomendado, inclusive pelo preço, 68 reais. Segue a sua ficha: Origem: Espanha - safra: 2005 - álcool: 14,5% - uvas: Prieto Picudo (50%), Tempranillo (45%) e Merlot (5%) - região: Castilla y León. **ST 92**

PROVA DA SAFRA 2005

Bruschettas. Jantar em 02 de fevereiro de 2011, com Filhão & Cia.