



La Hoja Rioja Tempranillo

Nossa, quanta leveza, poucas vezes se vê um Tempranillo tão frutado que alcance a qualidade deste. É tão descontraído que harmoniza comidas leves, aromáticas... Pura expressão de fruta que não passa por madeira, este é um belo tinto para clima quente.

TEOR ALCOÓLICO 13,0%

TEMPERATURA 17°

UVA/CORTE Tempranillo

A cor e os aromas em muito nos lembrou um Pinot Noir do Novo Mundo. Muitos morangos, frutas vermelhas frescas, um fundinho de terra e uma leveza em boca também remetem a Pinot, mas pelos taninos não deixa dúvidas de se tratar de um Tempranillo completo. Estrutura, taninos, acidez, tudo em perfeita harmonia, porém fruta fresca: framboesas e morangos, principalmente. Não passa por madeira e assim não pesa no verão, ideal para tomar em climas quentes (até um pouco gelado).

As uvas passaram pelo processo de maceração carbônica, uma técnica de Pasteur para deixar o ambiente quase sem oxigênio, no qual o gás carbônico pressiona levemente as uvas sem romper as sementes. Esse método é muito usado em Beaujolais, na França, famosa por vinhos leves, pouco tânicos, mas não diluídos – pelo contrário, saborosíssimos e com uma cor de uva que poucos conseguem imitar. Pelo processo sentirá uma leve e agradável “agulhada” na ponta da língua ao degustar.

HISTÓRIA

Com uma história abrigada em construções que existem desde meados de 1400, a bodega Tierra está instalada no bairro judeu de Labastida, na sub-região de Rioja Alavesa, considerada a melhor de Rioja. Hoje as cavernas subterrâneas usadas para esconder refúgiados judeus dão lugar a tanques de inox e barricas de carvalho francês.

Os vinhos da Bodegas Tierra são belos exemplares do que a Rioja Alavesa entrega: frescor e elegância do lado de estrutura. As montanhas Cantabrianas dominam a paisagem e o sistema climático Atlântico traz bastante chuva. Os vinhos mostram acidez brilhante e longevidade.

Safra 2016. Jantar 25/10/2018. Petisqueira do Victor.