

<https://www.vinotecaria.com.br/vinho/anciano-crianza-2-anos>



## ANCIANO CRIANZA 2 AÑOS

Nossas uvas são selecionadas por vinicultores locais dos vinhedos de destaque de Calatayud, Valdepeñas e Valência. Fermentação, mistura e maturação dos vinhos está sob a orientação e protocolos estabelecidos pelo nosso consultor enólogo Norrel Robertson, MW. Na tradição espanhola, os vinhos Anciano passam o tempo em barris de carvalho para adicionar complexidade e caráter.

Cada região tem suas características especiais - o nome Valdepeñas se refere ao solo especial, repleto de seixos e pedras maiores que absorvem os raios do sol durante o dia, e depois liberam seu calor durante a noite. Vinhas retorcidas em Calatayud têm raízes profundas para extrair água das camadas de giz e argila durante o intenso calor do verão. A terra é muito diferente em Terres dels Alforins, um vale fértil no sudoeste da província de Valência e é chamada de "Toscana Valenciana". Estes vários solos ajudam a explicar as características únicas encontradas nos nossos vinhos.

**País:** Espanha

**Produtor:** Bodegas Navalon

**Terroir:** D.O. Valdepeñas

**Tipo:** Vinho Tinto

**Varietade:** Tempranillo 100,0%

**Safra:** 2014

**Maturação:** 6 meses em barril de carvalho

**Álcool:** 13%

**Temperatura de consumo:** 16° - 18°C

### Análise Organoléptica

**Visão:** Coloração vermelho cereja brilhante.

**Olfato:** Aromas intensos de frutos silvestres com notas de balsâmico, baunilha e especiarias.

**Paladar:** Em boca é suave e arredondado com sabores de cereja, morango e groselha. Possui final longo e aveludado.

**Harmonização:** Carnes vermelhas grelhadas, Frango, Cordeiro Assado e Queijos Maduros.

Safra 2015. Jantar em 20/02/2020. Turma La Vinia.