

10/12/2022 14:56

Rumelia Erelia Thracian Valley - Winelands

Rumelia Erelia Thracian Valley

VIVINO 4.1



Bulgária

750 ml

Tinto

Syrah , Cabernet Sauvignon , Merlot , Mavrud

Safrá 2014

Graduação alcoólica 14.5%

Características Organolépticas e Harmonização

Rumelia foi fundada em 2006 na cidade de Panaguriste, planícies da Trácia. A adega que conta com sala de degustação, caves subterrâneas de barricas, laboratório, sem contar na fantástica propriedade que embeleza a paisagem, tem um estilo moderno combinado com o segredo da vinificação do passado. Erelia é um vinho de alto nível, que combina quatro castas, as internacionais Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot e a indígena Mavrud. Todas são provenientes de vinhas próprias e foram colhidas e selecionadas manualmente. A estrutura que ele entrega é algo impressionante, mérito não só do enólogo ou do belo Terroir, mas também dos 18 meses que teve em contato com os carvalhos francês e americano. Exibe cor rubi profunda e límpida. O nariz é complexo, mistura carvalho com especiarias picantes e toque de baunilha. Em boca é carnudo, com uma densidade sem igual. O chocolate vem com força e se junta ao tabaco e as ameixas e mirtilos maduros. É incrivelmente potente, com taninos bem-dotados e ótima acidez. Possui um final longo e persistente. Um búlgaro de peso, que merece atenção! Harmonização: É um caldo que implora por comida! Sirva com pratos ricos em sabor como uma bela pasta com ragu de calabresa, rabada com risoto de gorgonzola, pancetta e carré de cordeiro. Experimente também com um delicioso arroz de pato com linguiça portuguesa e costela ao forno com batatas coradas. Aprecie a 18°C em taças lisas, cristalinas e de grande porte. É recomendável aeração prévia em decanter por 40 minutos. O exemplar está pronto para o consumo, mas poderá ser degustado ainda em seu ápice até fins de 2024.



Mais informações

Pronto para beber:

Sim

Consumir em seu ápice até final de

2024

Estágio em madeira?

Sim

Necessita aeração prévia em decanter?

Sim - Por 40 minutos

Temperatura de serviço em C°

18.00 C°

Vedação

Rolha

Safrá 2014. Jantar em 18/11/2022. Vino Nobile.