

VINHO TINTO TAMARAL FINCA VELIA

País de Origem	Espanha
Região	Ribeira de Duero D.O
Produtor	Bodega Tamaral
Safra	2016
Castas	Tempranillo
Temp. Serviço	16 a 18°C
Guarda	15 anos
Harmonização	Carne de caça Queijos encorpados Secreto de Porco Preto
Análises	Álcool: 13,50% Acidez: 4,91g/l Açúcares totais: 1,24g/l
Barrica	14 meses em barricas de carvalho francês novo.
Vinificação	As uvas estão localizadas em Pesquera del Duero, zona nobre de produção de vinhos em Ribera del Duero. Para esse vinho são selecionadas uvas de vinhas velhas (De 60 a 100 anos) com rendimento por hectare muito baixo (menos de 3.000 Kg). Toda colheita é manual e já é feito uma pré seleção dos cachos na vinha. Maceração e fermentação em cubas de inox, a temperatura de 26 °c. O vinho permanece em contato com as películas por 3-4 semanas e é bombeado várias vezes ao dia.

Notas de Prova

O Finca Vélia é feito para apreciadores de grandes Tempranillos.

De coloração rubi com toques violáceos, seus aromas são muito elegantes, com notas primárias de fruta madura como amoras, framboesa e um toque de alcaçuz. Notas nobres do estágio em barricas novas de carvalho francês que proporcionam uma complexidade ainda maior para seu já atraente aroma. Seu paladar é incorporado, firme e untuoso. Os taninos são polidos e agradáveis. Embora seja potente, é um vinho de extrema elegância e ainda com notas de frutas frescas. Tem grande potencial de guarda e deve ser decantado previamente por 30 minutos.



Cód. 19815