

VIÑA TONDONIA RESERVA TINTO 2006

Viña Tondonia | cód 0487060

Um vinho simplesmente extraordinário e único, em estilo muito próprio, como os Rioja de outros tempos. Elaborado à moda antiga, com longo envelhecimento em carvalho, é um tinto de muito caráter, finesse e complexidade, de coloração clara e um magnífico perfume. Seu estilo prima muito mais pela elegância do que pela concentração, e hoje não encontra equivalentes no mundo do vinho. Uma raridade.



Produtor	Viña Tondonia
País	Espanha
Região	Rioja - Localizados na região de Rioja.
Tipo	Tinto
Uva	75% Tempranillo, 15% Garnacha, 5% Graciano e 5% Mazuelo
Volume	750ml
Safra	2006
Teor alcoólico	13
Temperatura de serviço	18 a 20°C
Decantação	SIM
Vinificação	Fermentação tradicional com controle de temperatura.
Maturação	Permanece 6 anos em barricas de carvalho e 2 anos em garrafa antes de ser comercializado.
Corpo	Muito encorpado
Sugestão de Guarda	Mais de 10 anos
Combinações enogastrômicas	Carnes, caça e aves, codorna, cordeiro
Pontuação	Robert Parker 95 PTS / 2006 James Suckling 94 PTS / 2006

Este é um vinho de safra antiga que maturou em adega. Ele repousou por muitos anos em condições ideais na própria vinícola antes de ser importado. É a melhor condição para provar um vinho envelhecido. Este envelhecimento confere ao vinho um caráter particular, com aromas terciários e grande complexidade, mas sem as notas primárias de fruta típicas de um vinho jovem. Algumas garrafas podem estar com as rolhas já delicadas dado o longo envelhecimento, sendo importante tomar cuidado ao abri-las. Na maioria dos casos, é recomendável deixar a garrafa em pé um dia antes de ser aberta e decantar o vinho logo antes de servi-lo para separar os sedimentos. Um saca-rolhas de lâminas paralelas é particularmente indicado para vinhos mais antigos.