



Roda Corimbo 2011

Produtor: Bodegas Rodas

Roda Corimbo é um típico Tempranillo! É redondo, equilibrado, harmônico e persistente. Um Tempranillo de aromas típicos de frutas vermelhas que se integram muito bem às notas de café e tabaco, cacau e notas balsâmicas provenientes do tempo em barrica e vinhas velhas. Um belo exemplar da uva Tempranillo desse projeto das Bodegas RoDa em Ribera del Duero! Salud!

Terroir

País: Espanha

Região: Ribera del Duero

Uva: 100% Tempranillo

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14,5%

Amadurecimento: 12 meses

Por Murilo Azevedo

Visual: Vermelho rubi.

Gustativo: Um vinho frutado e fresco. Boa entrada em boca, taninos macios e final marcante.

Olfativo: Aroma de frutas vermelhas e negras como cereja e amora que se integram muito bem as notas de café e tostado.

Harmonização: Um vinho versátil que acompanha perfeitamente codornas assadas, carne de porco, roast beef, vitela e cordeiro.

Serviço

Temperatura de Serviço: 18/20°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou +5anos

Tempranillo

Originária do norte da Espanha, também é muito cultivada pelos vizinhos Portugueses, onde geralmente é conhecida como “Aragonês” no Alentejo, ou “Tinta Roriz” no Douro. Na Itália, às vezes aparece com o nome de “Negretto” e, dentro da Espanha, recebe vários sinônimos, como “Ull de Lebre”, “Cencibel”, “Tinta del Toro” e “Tinta del País”. Tempranillo leva este nome da palavra espanhola “temprano”, que significa “cedo”, e é a sua maior vantagem por amadurecer rápido.