



FICHA
TÉCNICA

Ícones



Viña Gravônia 2013

Produtor: Lopez de Heredia

"Um branco ""Sutil e Magnifico"" de ""outro mundo"" para o El Mundo, que classificou o vinho como o segundo melhor branco da Rioja em um painel com os 20 mais notáveis vinhos da região, ficando atrás apenas do monumental Tondonia Gran Reserva 1987. Stephen Tanzer concedeu 92 pontos para a safra 2001, destacando a imensa longevidade do vinho. Rico e complexo, com um perfil que não encontramos mais, e um dos grandes tesouros do vinho espanhol."

Terroir

País: Espanha

Região: Rioja

Uva: 100% Viura

Elaboração

Tipo: branco

coólico: 13,5%

Amadurecimento: 4 anos em Barril de Carvalho de 225L + 1 ano em garrafa

Por Murilo

Visual: amarelo ouro intenso e brilhante

Gustativo: Encorpado, boa estrutura, equilíbrio, acidez ainda presente, uma complexidade incrível, uma persistência fantástica e um final de boca simplesmente incrível

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Olfativo: Frutas amarelas maduras como abacaxi, ameixa, lichia em calda, damasco, frutas secas, maçã desidratada, com um toque amanteigado, mel, noz moscado e baunilha

Viura

Olfativo: Carnes brancas assadas, javali, cotoleta de porco, tapas, jamón, risoto, frutos do mar, peixes gordos, bacalhau....

A Viura, conhecida também como Macabeo, é uma variedade de uva branca amplamente utilizada na Espanha e em algumas áreas vinícolas da França. Trata-se de uma casta versátil, podendo dar origem a vinhos tranquilos, secos, doces e espumantes. Os vinhos elaborados a partir da Viura podem ser frescos, aromáticos e florais quando as uvas são colhidas cedo e os exemplares envelhecidos em barris de aço inoxidável. Quando as uvas permanecem um tempo a mais na videira e a bebida é envelhecida em barris de carvalho, os vinhos adquirem aromas de mel e noz.