



Vega Sauco El Beybi Roble 2012

O Vega Sauco El Beybi é um vinho muito elegante, com destaque para as notas aromáticas de frutas negras e um fundo de tostado, chocolate e café. Na boca é complexo, com notas marcantes de amoras e um leve toque mineral. Seu final é rico e longo. Após colheita manual e prensagem com temperatura controlada, o vinho passa pelo processo de delestage - maceração com cascas e sementes, que deixa o vinho com um melhor aspecto visual e descansa por 8 meses em carvalho, sendo 70% nas barricas de carvalho de origem francesa e 30% nas de origem americana. Muito bom!!!

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipo** Tinto

Terroir

País Espanha

Região Toro

Produtor Vega Sauco

Safra 2012

Elaboração

Uva 100% Tempranillo

Teor Alcoólico 14,5%

Amadurecimento 8 meses em barricas de carvalho francês

Por Murilo Azevedo

Visual Vermelho cereja com reflexos violeta.

Olfativo Frutas negras como amora, mirtilo, cassis e leve nota de chocolate e café.

Gustativo Vinho amplo, cheio e redondo em boca, com taninos aveludados e final longo.

Harmonização Ideal com carnes vermelhas e queijos tipo Pecorino e Manchego

Serviço

Temperatura de Serviço 16/18º

Estimativa de Guarda Pronto ou+ 5 anos

Sobre o Produtor

Encantado com a terra, o clima, o povo e principalmente, a variedade de uva "Tinta de Toro", Wenceslao Gil Durantez decidiu fundar em 1991 sua própria bodega na região de Toro após vários anos trabalhando para grandes vinícolas no em Ribera del Duero, Cigales e Rueda. Sua carreira de 30 anos na região o tornou um dos grandes especialistas desta variedade, além do seu comportamento na vinificação e no amadurecimento. Com um trabalho baseado sempre na inovação, foi o primeiro enólogo da região a elaborar vinhos com maceração carbônica. Tendo como base a varietal Tinto de Toro, a Vega Sauco elabora o El Beybi, considerado uma joia espanhola.