



Ícones



DEMORA Tempranillo 2006

Demora 2006 é um vinho tinto de Tierra del Vino de Zamora produzido pela Viñas del Cénit com os melhores cachos de tempranillo da colheita de 2006. Levou nada menos do que 5 estrelas da crítica especializada espanhola, o Guia Peñin. A Autóctone Tempranillo manifesta em um vinho perfumado e no o mesmo tempo opulento na boca, beneficiando um bom equilíbrio entre álcool e acidez somada a riqueza tânica, provocando sensações minerais que se acentuam ao longo de um envelhecimento ideal. Vinhaço!

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipo** Tinto

Terroir

País Espanha
Região Zamora
Produtor Bodegas del Cenit
Safra 2006

Elaboração

Uva 100% Tempranillo
Teor Alcoólico 14%
Amadurecimento 12 meses em Barricas de carvalho francês e americano

Por Murilo Azevedo

Visual Rubi intenso brilhante com reflexos grená
Olfativo Notas de frutas vermelhas e negras, côco, frutas secas, passas, noz moscada e alcaçuz
Gustativo Encorpado, elegante, complexo, cheio de nuances e final persistente
Harmonização Carnes de caça, javali, cabrito, perdiz, bruschetta de presunto ibérico, risoto de linguiça, embutidos e massas ao ragu de coelho. Putz, bom hein?

Tempranillo

Serviço

Temperatura de Serviço 14/16°

Estimativa de Guarda Pronto Para beber (decantar)

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.