



ícones

Degusta



DEMORA Tempranillo 2006

Demora 2006 é um vinhos 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 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	14/16º	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.	
Estimativa de Guarda	Pronto para beber (decantar)		