



Terroir

País: Espanha

Região: Rioja

Uva: 85% Tempranillo, 5% Garnacha e 5% Mazuelo
5% Graciano

Elaboração

Tipos: Tinto

Teor Alcoólico: 13%

Amadurecimento: 6 anos em barrica + 2 anos em garrafa

Por Murilo

Visual: Vermelho Rubi claro com reflexos grená

Gustativo: Extremamente elegante, gastronômico, taninos finos e acidez em equilíbrio. Um baita vinho!

Olfativo: Aroma de frutas silvestres, framboesa, morango, groselha e cerejas com um toque final de couro, tabaco, cogumelo e terra

Harmonização: Carnes de caça, Cabrito assado com brócolis e batatas, massas ao ragu de coelho, maminha na pressão ao alecrim, massas ao funghi...

Serviço

Temperatura de Serviço: 14/16°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou mais 10 anos

Produtor

Fundada no final do século XIX por Don Rafael López de Heredia y Landeta – definido como o “Supremo de Rioja” –, a vinícola Viña Tondonia ainda é uma adega familiar, onde quatro gerações da família têm se dedicado ao propósito de elaborar vinhos excepcionais. Viña Tondonia é a vinícola mais antiga da cidade de Haro e está ainda entre as três melhores adegas de toda Rioja, tornando-se um dos nomes de maior respeito e admiração entre as bodegas de “vinhos finos”. São vinhos de muito caráter e personalidade, elaborados à moda antiga, com um longo envelhecimento em carvalho, aptos a durar décadas. Os vinhos tintos são muito elegantes e aveludados, de coloração clara, em um estilo que prima mais pela finesse do que pela concentração, lembrando por vezes grandes Borgonhas. O Viña Tondonia é um ícone que nunca se curvou a modernismos. Um dos melhores vinhos da Espanha, quiçá do Mundo!