



**ícones**

Degusta  
club



## CLUNIA Tempranillo 2011

Clunia Tempranillo é redondo, equilibrado, harmônico e persistente. Um Tempranillo de aromas típicos de frutas vermelhas que se integram muito bem às notas de baunilha, cacau e notas balsâmicas provenientes do tempo em barrica. Acompanha legumes assados, carnes vermelhas e queijos maturados. Um belo exemplar da uva Tempranillo de Castilla y Leon!! Salud!

### Ficha Técnica

**Conteúdo** 750ml **Tipo** Tinto

### Terroir

**País** Espanha

**Região** Castilla y León

**Produtor** Bodegas Clunia

**Safra** 2011

### Elaboração

**Uva** 100% Tempranillo

**Teor Alcoólico** 14%

**Amadurecimento** 12 meses em barricas novas de carvalho francês + 6 meses em

### Por Murilo Azevedo

**Visual** Rubi escuro

**Olfativo** Ameixa, cereja, groselha e licor de endrinas, somado ao balsâmico e tostado

**Gustativo:** Vinho equilibrado, taninos integrados, boa acidez, final persistente.

**Harmonização:** Carnes vermelhas grelhadas, presunto ibérico, cabrito, picanha de porco com batatas ao murro

### História sobre o Produtor

### Serviço

**Temperatura de Serviço**

14/16 °

**Estimativa de Guarda**

Pronto ou + 8 anos

É uma história antiga. Neste vinhedo o arado descobre vestígios de uma outra época. Moedas e outros objetos de uma comunidade romana que vivia nestas terras onde hoje estão os vinhedos "El Gerbal" e "La Encina". Clunia foi uma das cidades romanas mais importantes do norte da Espanha. Nestas terras altas e pedregosas séculos atrás grandes civilizações já se estabeleceram. Eles conheciam o que chamamos de "virtude do extremo". A história de Clunia nasce no final dos anos 90 como resposta a um projeto enológico, um sonho e uma necessidade de produzir vinhos com o virtuosismo de terras extremas.