



Ícones



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 garrafa

Visual Rubi escuro
Olfativo Ameixa, cereja, groselha e licor de endrinhas, 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.