

Gran Colegiata Lágrima 2013 | Seleção Mensal

POR REVISTA SOCIEDADE DA MESA EM 1 DE MARÇO DE 2017 FICHA TÉCNICA



Gran Colegiata Lágrima 2013 é um vinho potente e, ao mesmo tempo, elegante. Redondo, mas muito vivo, é um vinho que nos ajudará a conhecer a sugestiva D.O. Toro.

País: Espanha

Região: Castilla y León

Indicação Geográfica: D.O. Toro

Uva: 100% Tinta de Toro

Maturação: 4 meses em barris novos de carvalho francês e americano

Álcool: 13,5% vol.

Produtor: Bodegas Fariña

O vinho

A uva procede de velhos vinhedos de uma idade média de 30 anos, conduzidos em vaso, vindimados à mão. Foram selecionadas as uvas de melhor maturação fenólica. Uma vez na bodega, a uva foi suavemente desengaçada e bombeada para depósitos de aço inoxidável, para realizar a maceração pré-fermentativa. A fermentação alcoólica foi feita a uma temperatura média de 25°C, evitando a superextração e protegendo o componente frutal da uva no vinho. A crianza no barril procurou integrar a fruta madura com finos toques de madeira, respeitando ao máximo o carácter varietal da Tinta de Toro. Por isso, foram escolhidos barris de carvalho francês e americano novos, com torrado médio-alto.

Cata

Característica cor cereja intenso e capa de intensidade alta quase opaca, destacando a lágrima e uma linda borda malva. No nariz, destacam-se frutas vermelhas e notas de moka, com finos torrados. Na boca é redondo, saboroso e fresco, reaparecendo as notas de fruta vermelha e crianza. É longo, porém ainda tem um pouco de caminho para ficar ainda mais redondo e dar o melhor de si.

Harmonização

Carne de cordeiro ou cabrito na brasa são bons companheiros para este vinho. Sua potência e corpulência podem suportar um prato magro como moelas, mas seu caráter frutal também nos permite desfrutar de uma massa à carbonara.

Serviço

Sua temperatura de consumo deve estar em torno dos 15 a 17° C. Não é necessária a decantação nem a abertura com antecedência ao momento de consumo nos próximos meses.

Guarda

Para beber já, mas se esperarmos alguns meses, será possível observar como este grande vinho cresce na garrafa, domando sua opulência e integrar. No momento, tem uma fruta bem definida. Sua passagem pela garrafa, com a madeira e uma fruta muito viva, vai dando espaço no vinho. Estima-se um consumo ótimo nos próximos 4 anos, a contar de 2017.

Alberto Pedrajo

Safra 2013. Jantar L'Épicerie em 02/04/2017. Confraria Dez Amigos.