



**GRAN QUINTA DURI – TINTO 2004**  
VINO DE AUTOR  
(Ficha técnica y de cata al día 1 de julio de 2005)

Producido y comercializado íntegramente en la propiedad vitivinícola familiar (Fermoselle- Sampedro) de Viña Concita y Adilén / Bodegas Seleccionadas ARMANDO S.L. ... en plena Ruta zamorana de La Plata y del río Duero, a 5 km. de Zamora, en Roales del Pan.

**DE LA UVA**

Las variedades de uva elegidas son básicamente autóctonas de Zamora: tinta Juan García y tinta de Toro, en mágica combinación con Merlot y Shiraz en ínfimas proporciones, y una edad media de los viñedos de treinta- cuarenta años.

**DEL VINO**

El *terroir*, nuestro clima extremadamente continental, un roble discreto, bien medido, con esa especial materia prima en el punto exacto de maduración y nuestros propios criterios enológicos con la garantía de una gran trayectoria profesional de muchos años sin ningún tipo de ataduras y compromisos, hacen posible y real la creación de este néctar singular, lleno de pureza y naturalidad. Con el particular sello enológico de: ARMANDO FERMOSELLE

**Ficha de Cata**

- COLOR: rojo muy oscuro e intenso, guinda madura con bellos tonos y reflejos púrpura- cardenalicios.
- AROMAS: florales y frutales típicos varietales y del bosque, francos y sutiles. Recuerdos de zarzamora, mora, grosellas y otros frutillos silvestres.
- SABOR: de singular personalidad, complejo, natural y consistente. Con admirable equilibrio, tanino, roble y acidez.

**Conclusión**

Impresionante paso de boca, muy agradable, armonioso y largo final. Destaca también nuestra filosofía de bodega: “que nuestros vinos, sean vinos exclusivos, originales y tengan vida por delante; vinos para consumir y para guarda” (ideal hasta 5, 6 ó 7 años).

**Recomendaciones:**

Temperatura recomendada de consumo: 15 / 16 °C.

Acompaña perfectamente gastronomía de las más amplias variedades incluyendo carnes y pescados, exceptuando los de sabores extremos.

Es de destacar la evolución de este vino durante los 15 a 30 minutos posteriores al descorchado de la botella.

**Conservación**

En lugar tranquilo, fresco (aprox. 10 a 14 °C.), oscuro y en posición horizontal preferentemente. Hasta el 2010 evolucionará sorprendentemente bien.

**Presentación**

Botella bordelesa modelo Seducción, de 750 ml., elegantemente etiquetada con etiqueta tipo vitola y amplia información. Caja de 12 botellas y en palet de 50 cajas.

Armando Fermoselle  
Enólogo-Viticultor y Autor.

**Bodegas Seleccionadas ARMANDO, S.L.**  
“Viña Concita y Adilén” Ctra/ N630, km 270  
Tel./Fax: +34 980 538683; +34 630 063096  
49192 – Roales del Pan – ZAMORA.  
[www.bodegas-armando.com](http://www.bodegas-armando.com)