



GRAN QUINTA DURI – TINTO 2005
VINO DE AUTOR

(Ficha técnica y de cata a 1 de Septiembre 2007)

Producido y comercializado íntegramente en la propiedad vitivinícola familiar “Viña Concita y Adilén”/Bodegas Seleccionadas ARMANDO, S.L. en plena Vía de La Plata, en Roales del Pan, a 5 km. de Zamora y del río Duero.

DE LA UVA

Las variedades de uva elegidas son las tintas autóctonas de Zamora: Juan García y Tinta de Toro, en porcentajes a criterio según añada y en mágica combinación. Edad media del viñedo de 30 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 ni compromisos, hacen posible la creación de este néctar singular lleno de pureza y naturalidad. Con un envejecimiento en selección de roble de 10 meses un 33% de esta añada, posterior *coupage* antes del embotellado con afinamiento adecuado en botella antes de su comercialización. Con el particular sello enológico de: ARMANDO FERMOSELLE.

Ficha de Cata

- COLOR: granate oscuro, con bellos tonos y reflejos púrpura-cardenalicios.
- AROMAS: florales y frutales típicos varietales, francos y sutiles. Recuerdos de zarzamora, mora, grosellas y otros frutillos silvestres.
- SABOR: de singular personalidad, complejo, natural y consistente. Rico en sensaciones y plena armonía. Con admirable equilibrio tanino-roble-acidez.

Conclusión

Apasionante paso de boca, agradable, armonioso y de largo final, con un especial retrogusto. Destaca la filosofía de nuestra bodega: “vinos exclusivos, originales y con vida por delante”, “vinos para consumir y para guarda” (ideal durante 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. También solo, como deleite en reuniones familiares o de amigos.

A destacar su evolución durante los 15 a 30 minutos posteriores al descorchado de la botella.

Conservación

En lugar tranquilo, fresco (aprox. 10 a 12°C), oscuro y en posición horizontal.

Hasta el 2015 evolucionará sorprendentemente bien.

Presentación

Botella bordelesa negra de 750 ml. elegantemente etiquetada y numerada con etiqueta tipo vitola y amplia información. Caja de 12 botellas. Palet de 56 cajas.

Armando Feroselle.

Enólogo-Viticultor y Autor desde 1962.

Bodegas Seleccionadas ARMANDO, S.L.
“Viña Concita y Adilen” Ctra/ N630, km 270
Tel./Fax: +34 980 538683; +34 619 310462
49192 – Roales del Pan – ZAMORA.
www.bodegas-armando.com