

GRAN QUINTA DURI – TINTO 2006
VINO DE AUTOR – TINTO DE EXPRESION ORIGINAL

(Ficha técnica y de cata a 1 de febrero de 2010)

Se trata de un gran vino tinto de creación propia, 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 principalmente: Juan García y Tinta de Toro, en porcentajes a criterio según añada y en mágica combinación. Edad media del viñedo de 30 años. Viñedos en secano, y viticultura clásica, respetando la flora y fauna local.

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 de 3 años alternando estancia en roble y pequeños depósitos de acero inoxidable con un posterior afinamiento en botella antes de la comercialización y el particular sello enológico de: ARMANDO FERMOSELLE.

Ficha de Cata

- COLOR: granate muy oscuro, con bellos tonos y reflejos púrpura-cardenalicios.
- AROMAS: florales y frutales típicos varietales, francos y sutiles. Recuerdos de vainilla, zarzamora, mora, grosellas y otros frutillos silvestres.
- SABOR: de singular personalidad, complejo, natural y consistente. Rico en sensaciones, pleno de armonía, con gran equilibrio fruta madura -tanino-roble y un paso de boca muy sedoso.

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 los próximos 8 a 10 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 2020 evolucionará sorprendentemente bien.

Presentación

Botella bordelesa oscura 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.

El autor

Zarcillo de plata cata internacional ZARCILLOS 2007

Gran Baco de Oro y diploma de honor en Alimentaria '90 de Barcelona.

Dos medallas de oro en Euro-alimentación '87 de Bilbao.

Dos diplomas de honor en la 5ª y 6ª Mundial del vino en Bruselas, años 88 y 89.

Proveedores oficiales del vino servido en la comida de la primera visita de SS.MM. los Reyes a Zamora, y numerosas menciones especiales, son el resultado de una trayectoria profesional dedicada al mundo del vino el resultado de una trayectoria profesional dedicada al mundo del vino y la viña. más de medio siglo.

Bodegas Seleccionadas ARMANDO, S.L.

“Viña Concita y Adilén” Ctra/ N630, km 270

Tel./Fax: +34 980 538683; +34 619 310462

49192 – Roales del Pan – ZAMORA.

www.bodegas-armando.com