

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Alice no País das Maravilhas Cabernet Franc 2014
<b>Vinícola</b>	Enos Vinhos de Boutique
<b>Safra</b>	2014
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Serra Gaúcha
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Cabernet Franc
<b>Teor Alcoólico</b>	13.5%
<b>Maturação</b>	12 meses em barricas novas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2025
<b>Decanter</b>	30 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Cada vez que entramos em contato com a Enos Vinhos de Boutique somos agraciados com novidades. Depois do projeto Engarrafando Livros de Léo Kades, onde estão os agentes de proteção de processos, como Machado de Assis, Liev Nikoláievich Tolstói e Fiódor Mikhailovitch Dostoiévski, a linha agora ganha uma nova forma - um ENOCH Vinhos Inspirados!

Trata-se de vinhos elaborados em microlotes limitadíssimos, nunca ultrapassando quatro barricas de carvalho (que totalizam no máximo 1.200 garrafas), sob a batuta do diretor enólogo Felipe Beber.

O objetivo é a criação de vinhos com "arte", unindo cultura, design e literatura.

"Vantagens contadas" com rótulos inspirados nas obras e escritores mais importantes da literatura universal.

A inspiração da vez é uma obra de Charles Lutwidge Dodgson, mais conhecida pelo seu pseudônimo, de Lewis Carroll: Alice no País das Maravilhas.

São quatro vinhos inspirados em seus personagens cativantes.

Começos com Alice - um varietal de Cabernet Franc que estagia 12 meses em barricas novas de carvalho francês.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso, profundo e brilhante



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

frutas negras maduras (cassis e ameixa), especiarias doces (baunilha), café, tabaco e notas terrosas e defumadas



### Análise gustativa

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

ótima estrutura, com taninos finos e maduros completados por uma excelente e vibrante acidez. Sabores que acompanham os descritores aromáticos

### CARNES

peixe crustáceo ave suíno  
 cordeiro gado caça curada

### QUEIJOS

frescos moles médios duros

### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

### DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

### DESCRIÇÃO

tiras de picanha assadas na parrilla, ragu de ossobuco com polenta, risoto de cogumelos paris, embutidos e queijos duros em geral



### CULINÁRIA