

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Alice no País das Maravilhas Cabernet Sauvignon 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 Sauvignon
<b>Teor Alcoólico</b>	13.5%
<b>Maturação</b>	12 meses em barricas novas de carvalho francês e americano
<b>Temperatura de Serviço</b>	16° a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2024
<b>Decanter</b>	45-60 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

### CORTEM-LHE UM CABEÇA!

Falou a Rainha de Copas ao enófilo que não deu nota 10 para o seu vinho.

O terceiro vinho da coleção Alice no País das Maravilhas traz um personagem no seu rótulo. A maioria dos títulos de livros, a Rainha de Copas é citada desde o início da história. É autoritária, desprovida de paciência e qualquer sinal de desrespeito pode gerar uma ordem de decapitação.

Criado trata de um microlote de apenas 1.000 garrafas vinificadas com maestria pelo enólogo Felipe Beber. Dia de safra de 2014, este varietal de Cabernet Sauvignon foi vendido por 12 meses em barricas novas de carvalho e um antes e um longo descanso na caverna.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo, intenso e brilhante



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### DESCRIÇÃO

frutas negras maduras (ameixa) e em compota (mirtilo), especiarias doces (baunilha e alcaçuz), licor de chocolate, pimenta preta e toques defumados

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

equilibrado e muito elegante, com taninos granulados e muito bem polimerizados completados por uma ótima acidez. Sabores de frutas negras maduras, chocolate meio amargo, especiarias doces e notas tostadas

#### 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

carré de cordeiro, bife ancho, tomahawk e outros cortes nobres assados preferencialmente na brasa, risotos a base de cogumelos, massas com molhos de boa estrutura, embutidos e queijos duros em geral



### CULINÁRIA