

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Alice no País das Maravilhas Reserva Tannat 2014
Vinícola	Enos Vinhos de Boutique
Safra	2014
País	Brasil
Região	Campanha Gaúcha
Tipo	tinto
Castas	100% Tannat
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2026
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	91Wines of Brazil Awards Grande Ouro Wines of Brasil Awards

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso

INTENSIDADE

baixa  alta



Análise olfativa

EVOLUÇÃO

primário  terciário

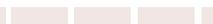
DESCRIÇÃO

jabuticaba madura, alcaçuz preto, baunilha e café torrado, tudo envolto por um gostoso defumado

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta



Análise gustativa

CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

curta  longa

DESCRIÇÃO

como todo bom Tannat, mostra taninos carnudos e uma ótima estrutura, suportada pela fruta e por uma acidez gastronômica; traz uma explosão de especiarias na boca e um tostado bastante proeminente, que perdura no palato por um longo tempo

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

pato confitado com polenta, parrilla uruguaia, cassoulet, pernil de cordeiro assado com ervas e pancetta, pasta fresca ao ragu de salsicha panna fresca e vegetais grelhados, charcutaria em geral e queijos fortes



CULINÁRIA