

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Atlântico Tinto 2017
<b>Vinícola</b>	Casa Relvas
<b>Safra</b>	2017
<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	Alentejo
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Trincadeira, Aragonez e Alicante Bouschet (entre outras)
<b>Teor Alcoólico</b>	13.5%
<b>Maturação</b>	10% do vinho estagia por 6 meses em carvalho
<b>Temperatura de Serviço</b>	16° a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2021
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



## TAÇA



## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Atlântico é uma ótima expressão do Alentejo, região que, arriscamos afirmar, é a que entrega exemplares com a melhor relação custo-benefício na atualidade.

O motivo é fácil de entender: esta área possui condições climáticas praticamente ideais para a vitivinicultura, com invernos moderados e verões quentes e secos. A proximidade com o Atlântico traz brisas frescas, que ajudam a arrefecer o calor durante a etapa de maturação, garantindo aos frutos um ótimo desenvolvimento fisiológico.

Essa influência do oceano é tão importante para a região, que foi o grande motivador para o desenvolvimento da marca Atlântico (que tem como principal representante o vinho que entregamos hoje).

Verdadeira **barganha** ao preço da oferta, é elaborado sob a batuta de **Alexandre Relvas** — que, entre outras, comanda a Herdade São Miguel, a Ciconia e a Herdade da Pimenta. Blend entre diversas variedades locais, tem predominância de Aragonez, Trincadeira e Alicante Bouschet. 10% da mescla matura em barricas durante 6 meses.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi de média intensidade



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### DESCRIÇÃO

recheado de frutas vermelhas maduras, com nuances florais e um toque apimentado



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

tem o DNA da região: é sedoso, com taninos maduros, acidez leve e corpo médio; no perfil de sabor entrega uma fruta cativante e um gostoso toque de baunilha

### 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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

### DESCRIÇÃO

risotos, massas e pizzas, tábuas de frios, carnes de aves ou vermelhas grelhadas



### CULINÁRIA