

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Boscato Cave Touriga Nacional 2023
Vinícola	Boscato
Safra	2023
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
Tipo	tinto
Castas	100% Touriga Nacional
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2031
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Consagrada como a rainha em solo lusitano, esta casta tem revelado uma adaptação notável ao terroir do nosso país. Um belo exemplo disso é o vinho que apresentamos hoje: o Boscato Cave Touriga Nacional 2023.

Expressando uma tipicidade varietal fidedigna, este exemplar surpreendente foi elaborado por uma das vinícolas mais tradicionais da Serra Gaúcha, fundada em 1983 pelo enólogo Clóvis Roberto Boscato e sua esposa, Inês.

O vinho tem origem nos vinhedos próprios da Vinícola Boscato em Nova Pádua, na privilegiada região dos Altos Montes. Na sua elaboração, o grande destaque reside no estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês, o que lhe conferiu uma estrutura impecável e excelente integração entre suas notas aromáticas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de amora, ameixa, mirtilo, casca de laranja, envoltos por nuances de especiarias doces, como noz-moscada e baunilha, além de toques de cacau e tabaco

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

apresenta bom corpo e taninos finos, com uma acidez suculenta que garante vivacidade ao conjunto; exibe uma ótima profusão de sabores que confirmam a complexidade olfativa, evoluindo para um final de excelente persistência e extremamente agradável

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

presunto curado, arroz de polvo com linguiça e grão de bico, lombo de suíno assado com ervas e batatas ao murro, coelho na brasa, carnes grelhadas e queijos de média maturação



CULINÁRIA