

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bravura Marselan Gran Reserva 2019
Vinícola	Enos Vinhos de Boutique
Safra	2019
País	Brasil
Região	Campanha Gaúcha
Tipo	tinto
Castas	100% Marselan
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	estagiou 15 meses em barricas de carvalho francês e americano de primeiro uso
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2026
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O **Bravura** é um 100% varietal produzido pela vinícola boutique **Enos**, de propriedade do empresário **Leonardo Kades**, que nesta safra, conta com a expertise do **enólogo Fernando Camargo** n... elaboração deste exemplar.

De **produção limitadíssima**, a casta **Marselan** foi eleita para este projeto que homenageia os médicos, enfermeiros e todos os profissionais da saúde, que se dedicam diariamente a salvar vidas. A personalidade deste rótulo, que combina estrutura, força e equilíbrio, vai ao encontro do significado proposto pela vinícola.

As bagas que originaram este vinho são provenientes da **Campanha Gaúcha** e, ao final de seu processo de elaboração, houve **estágio de 15 meses em barricas novas de carvalho francês e americano**.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

em primeiro plano se destacam as frutas vermelhas e negras maduras (amora, framboesa, ameixa, mirtilo), toques de ervas e temperos frescos (sálvia); em segundo plano surgem especiarias adocicadas (cravo, noz-moscada) e um tostado delicioso

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO

elegante e potente, apresenta taninos perfeitamente polidos e uma acidez refrescante; a fruta em boca é fresca, as nuances herbáceas são muito saborosas, e o final de boa persistência

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO saladas com molho e lascas de queijo, vegetais grelhados e na brasa, massas ao molho pesto e de tomates, aves assadas, filé mignon suíno ao molho agridoce, risoto de tomate seco e rúcula, penne aos quatro queijos