

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cabeça de Toiro Grande Reserva
Vinícola	Caves Velhas
Safra	2012
País	Portugal
Região	DOC do Tejo
Tipo	tinto
Castas	40% Touriga Nacional 30% Cabernet Sauvignon 30% Syrah
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2027
Decanter	30-45 minutos
Premiações	Grande Medalha de Ouro - Concurso Mundial de Bruxelas Ouro - Berliner Wine Trophy Ouro - Mundus Vini Prata - IWSC 93 WE 4.3 Vivino

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Vinhaço, vinhaço, vinhaço! Quase que nem nós acreditamos que estamos conseguindo vender este espetáculo por menos de R\$ 150,00!!
Mas vamos contextualizar: começamos pelo produtor – Caves Velhas, do grupo Enoport. Ninguém menos do que uma das maiores empresas do ramo vitivinícola de Portugal, uma colecionadora de premiações, dentre as quais podemos destacar o “Melhor produtor europeu do ano”, pela Mundus Vini em 2012 e o “Melhor produtor português de vinhos tranquilos” conquistado por três anos consecutivos (2011, 2012 e 2013) no Berliner Wine Trophy.
Agora vamos para o vinho – o Cabeça de Toiro Grande Reserva 2012 não traz somente o aval dos nossos sommeliers. Citaremos somente suas principais conquistas: Grande Medalha de Ouro no Concurso Mundial de Bruxelas, Medalhas de Ouro no Berliner Wine Trophy e no Mundus Vini, Medalha de Prata no IWSC, 93 pontos na Wine Enthusiast e como se isso ainda não bastasse, ainda tem uma respeitosa média 4.3 no app Vivino.
Produzido na DOC do Tejo (antigamente chamada Ribatejo), o vinho é composto por um blend de 40% Touriga Nacional, 30% Cabernet Sauvignon e 30% Syrah. Tem amadurecimento de 24 meses, sendo doze em barricas de carvalho francês e doze depois de engarrafado em cave.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura profundo, intenso e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas (morango e framboesa) e negras maduras (ameixa e groselha), licor de cereja, especiarias doces (baunilha e alcaçuz), cacau, figo seco, cedro, tabaco, folhas secas e notas defumadas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

excelente estrutura, com taninos firmes, maduros e muito bem polimerizados completados por uma acidez vibrante e gastronômica. Sabores de grande intensidade que acompanham todos os descritores do olfato

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

carnes nobres de gado (bife de chorizo, ancho, entrecot) ou caça (carré de cordeiro) assadas preferencialmente na brasa, risotos a base de cogumelos, massas com molhos condimentados, embutidos e queijos duros em geral



CULINÁRIA