VINUM·DAY
est. 2014

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 WineTrophy 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

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

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

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
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

CULINÁRIA

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