

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cabeça de Toiro Reserva Syrah
Vinícola	Caves Velhas
Safra	2014
País	Portugal
Região	DOC DoTejo
Tipo	tinto
Castas	100% Syrah
Teor Alcoólico	14%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2023
Decanter	15 minutos
Premiações	Ouro - Concours Mondial de Bruxelles 2018

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Será que na terceira vez que um vinho é ofertado aqui na Vinumday podemos pedir música no *Fantástico??*

Brincadeiras à parte, para que um vinho tenha atingido esse patamar ele certamente apresenta esta soma: **qualidade + bom preço + sucesso de vendas**; resultado obtido com folga pelo **Cabeça de Toiro Syrah Reserva 2014**.

Elaborado pela excelente **Caves Velhas**, do famoso grupo **Enoport** que, além de ser considerado uma das melhores, é uma das maiores empresas do ramo vitivinícola de Portugal. Premiações são rotineiras, e não são somente seus vinhos que são contemplados – o grupo conquistou o “**Melhor Produtor Europeu do Ano**”, pela Mundus Vini em 2012 e consagrou-se tri-campeão no Berliner Wine Trophy, quando foi o “**Melhor Produtor Português de Vinhos Tranquilos**” em 2011, 2012 e 2013.

A região é a **Denominação de Origem Controlada DoTejo** (antigo Ribatejo) que, assim como sua vizinha DOC Alentejo, são consideradas os melhores terroirs portugueses para a variedade **Syrah**. O Cabeça de Toiro Reserva Syrah tem uma vinificação tradicional, em tanques de aço inox com leveduras selecionadas e temperatura controlada. Não é amadurecido em barricas de carvalho, uma decisão do enólogo para priorizar as características varietais. Em 2018 destacou-se no **Concours Mondial de Bruxelles**, onde conquistou **Medalha de Ouro**.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO vermelho granada profundo, intenso e brilhante com reflexos violáceos



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário
DESCRIÇÃO frutas negras maduras (cassis e ameixa), cereja em compota, caramelo, especiarias doces (baunilha), pimenta preta e uma leve nota mineral



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta
CORPO leve encorpado
PERSISTÊNCIA curta longa
DESCRIÇÃO bom corpo e equilíbrio, com taninos presentes e sedosos aportados por uma acidez na medida certa. Sabores de frutas negras frescas e maduras e notas especiadas



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 abraçadinho de filé, picanha no forno, coelho no espeto, espaguete à carbonara, risoto de cogumelos