VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cadouços Natur Reserva 2015
Vinícola	Ferreira Malaquias
Safra	2015
País	Portugal
Região	Tejo
Tipo	tinto
Castas	50% Aragonez 30% Touriga Nacional 20% Syrah
Teor Alcoólico	14%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho francês e 6 meses em garrafa
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	15 minutos
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Herdade dos Cadouços** é uma propriedade de 600 hectares na cidade de Abrantes, ao norte do **Ribatejo**, com 52 hectares de cultivo orgânico de uvas de 11 castas diferentes. A vinícola produz vinhos biológicos sem qualquer tipo de manipulação química.

Seus vinhos trazem toda uma **filosofia ecológica** à taça dos enófilos. A temperatura nas caves é constante, a luz solar é 100% controlada, o papel usado nos rótulos é reciclado, assim como o cultivo das rolhas de cortiça é natural, e as tintas todas vegetais.

Um diferencial do processo de envelhecimento é o de que o vinho repousa na cave ao som de**Canto Gregoriano**.

Mas e a qualidade do vinho, que é o que mais nos interessa? Ótima!

Destacam-se os aromas de cranberry e amora, eucalipto, tabaco, e um toque de baunilha. Em boca entrega **bastante fruta vermelha**, tanto fresca quanto madura, lembrando framboesa e cereja. De taninos maduros e macios, e acidez vivaz e suculenta, é um vinho de **final bastante intenso e persistente**, com a fruta e o defumado da madeira em nítido equilíbrio.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho-rubi

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas e negras silvestres maduras, como cranberry e amora; eucalipto, uma nota de tabaco e um toque de baunilha

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: bastante fruta vermelha, fresca e madura, destaque para framboesa e cereja; taninos maduros e macios, acidez vivaz e suculenta; final bastante intenso e persistente, fruta e defumado da madeira em equilíbrio

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: bacalhau com broa, carré de cordeiro e purê de castanhas, fettuccine ao ragu de cogumelos silvestres, risoto caprese, crostini de queijo de cabra e tomate confitado