

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

## 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

#### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras silvestres maduras, como cranberry e amora; eucalipto, uma nota de tabaco e toques de baunilha e folhas secas



### 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