

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Caladessa Reserva 2020
Vinícola	Herdade da Calada
Safra	2020
País	Portugal
Região	Alentejo
Tipo	tinto
Castas	Tinta Caiada, Alfrocheiro, Touriga Nacional e Touriga Franca
Teor Alcoólico	15%
Maturação	12 meses em carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2033
Decanter	45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Ah, o Alentejo.

Lugar onde o tempo desacelera e onde se vive a cultura do vinho. Região de castas autóctones profundamente enraizadas na tradição, que dão vida a tintos intensos, diretos e marcantes — daqueles que conquistam o paladar e se tornam memoráveis.

É justamente nessa combinação entre história e autenticidade que o Alentejo vem ganhando destaque entre as principais regiões produtoras de vinhos tranquilos de Portugal. Seu crescimento consistente, aliado à qualidade cada vez maior dos seus exemplares, tem colocado a região no centro das atenções do mercado nacional e internacional.

Atenta a isso, nossa curadoria garimpou um vinho que faz jus a reputação dos vinhos alentejanos - o Caladessa Reserva 2020.

Liderado pela rara Tinta Caiada — casta que responde por menos de 1% dos vinhedos portugueses — e acompanhado por Alfrocheiro, Touriga Nacional e Touriga Franca, este tinto espetacular é fruto da Herdade da Calada.

Fundada em 1854 e localizada no coração dessa região histórica, a propriedade, antes com maior foco na produção de azeites, vem se descobrindo como reduto de vinhos de altíssima qualidade.

O exemplar conta com 12 meses de maturação em carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo, límpido e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas de frutas negras maduras, principalmente ameixa, amora e cassia, aliadas a violetas, especiarias (cacau, cravo, toques de café), com toques de raspas de laranja

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

poderoso, unindo taninos polidos a uma acidez ampla e salivante; sabores intensos e persistentes permeiam um conjunto muito equilibrado, que continuamente convida a um próximo gole

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



CULINÁRIA

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

