

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Relvas Alentejo DOC 2021
Vinícola	Casa Relvas
Safra	2021
País	Portugal
Região	Alentejo
Tipo	tinto
Castas	Aragonez, Alicante Bouschet, Trincadeira e Castelão
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	15 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Com 20 anos de atividade, a Casa Relvas tornou-se uma das mais importantes vinícolas do Alentejo e um representante icônico de Portugal no Brasil.

É uma empresa totalmente familiar, que registra números impressionantes: são geridos 750 hectares de floresta, 250 de olivais e 350 de vinhedos. Vale destacar que o maior reconhecimento de qualidade ocorreu em 2016, quando 10 de seus exemplares ganharam notas superiores a 90 pontos de Robert Parker.

São vinhos de um incrível custo-benefício, oriundos das planícies de Évora, onde os melhores são rotulados com o selo Alentejo DOC.

O Casa Relvas Alentejo DOC 2021 consiste em um *blend* entre Aragonez, Alicante Bouschet, Trincadeira e Castelão, com estágio de 6 meses em carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi com nuances granada



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas maduras (cereja, ameixa, amora), especiarias adocicadas e picantes (baunilha, canela, pimenta-preta), cacau e traços de café



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

um harmônico e elegante do início ao fim; a acidez é fresca e ao ponto, os taninos são macios e seu final é longo e delicioso, onde há predominância das frutas vermelhas maduras, e surgimento de notas balsâmicas

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

presunto curado, arroz de polvo com linguiça e grão de bico, lombo de suíno assado com ervas e batatas ao murro, coelho na brasa, carnes grelhadas e queijos de média maturação



CULINÁRIA