

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casalinho Ouro Velho 2015
Vinícola	Caves Casalinho
Safrá	2015
País	Portugal
Região	Alentejo
Tipo	tinto
Castas	Touriga Nacional, Tinta Roriz e Souzão
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	6 meses em carvalho francês + 8 meses em cave
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2022
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

morangos e cerejas maduras, um toque floral de alfazema, nuances de caramelo, cravo e um mineral de pedra lascada



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

conjunto equilibrado, com taninos domados, uma acidez fresca e muito agradável, que mostra boa integração entre fruta e madeira, com os destaques de sabor ficando por conta das ameixas maduras, especiarias doces e um toque de grafite



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

leitão à pururuca, bacalhau às natas, entrecot grelhado na brasa, pizzas à base de embutidos, queijos como azeitão e serra da estrela, presuntos curados