

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Ciconia Alentejo 2018
Vinícola	Casa Relvas
Safra	2018
País	Portugal
Região	Alentejo
Tipo	tinto
Castas	45% Aragonês, 30% Syrah e 25% Touriga Nacional
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	parte do vinho estagia em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2024
Decanter	não
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Confesso que nenhum vinho “barato” me cativa tanto quanto o português! Se você escolher um país no mundo para degustar apenas vinhos de entrada, provavelmente este país seria Portugal. Claro que os lusitanos também produzem vinhos de alta gama, magnéticos por sinal, mas quando trata de qualidade em linhas básicas, ou o vinho português é imbatível!

O Ciconia Alentejo está nesta categoria. Justo, saboroso e, o melhor de tudo, com ótimo preço!

A linha Ciconia, que traduzida em latim significa Cegonha Branca, homenageia que espécie de ave migratória que tem como um de seus principais habitats como áreas agrícolas e florestais do Alentejo. É produzido pela magnífica Casa Relvas, uma vinícola que, apesar de jovem, possui uma tradição familiar de 5 anos no ramo do agronegócio. O destaque vai para sua filosofia sustentável: foi uma empresa pioneira no Programa de Sustentabilidade de Vinhos do Alentejo e com uma melhor classificação (3,8 de 4). Além disso, atua com sustentabilidade em todas as áreas: social, ambiental e econômica.

São tantas premiações que traz na bagagem que citamos **somente como mais relevantes**: Melhor Valor - Wine Spectator (safra 2009); Entusiasta do vinho Best Buy (safras 2010 e 2011); Medalha de Ouro no Seleções Mundiais des Vins - Canadá (safra 2010); Troféu Medalha de Ouro no Berliner Wein (safras 2013 e 2015); Troféu Medalha de Ouro no Portugal (safras 2015 e 2016); Medalha de Ouro na AWS Viena e no Challenge International du Vin (safra 2016).

Trata-se de um conjunto composto por 45% de aragonês, 30% de Syrah e 25% de Touriga Nacional Resultados de vinhedos com soluções de argila-xistoso onde, devido a altas temperaturas do verão no

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi brilhante de média intensidade

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas maduras (cereja e ameixa), chocolate ao leite e toques de especiarias doces (baunilha e alcaçuz)

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

harmonioso e macio, com taninos aveludados e uma acidez bem dosada, que te convida a um próximo gole. O perfil de sabor é frutado, acompanhando os descritores olfativos

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

maminha assado no forno com batatas, espaguete aos quatro queijos, risoto de pera com gorgonzola, embutidos, pizzas e queijos duros em geral



CULINÁRIA

Alentejo, durante toda a colheita durante o período de teste a noite.