

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Conde de Monte Cristo Touriga-Alicante 2017
Vinícola	Enos Vinhos de Boutique
Safra	2017
País	Brasil
Região	Encruzilhada do Sul (Serra do Sudeste Gaúcho) e Monte Belo do Sul (Serra Gaúcha)
Tipo	tinto
Castas	Touriga Nacional e Alicante Bouschet
Teor Alcoólico	13.8%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16° a 18 °C
Guarda	até 2027
Decanter	15-30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Para celebrarmos do **Dia do Escritor**, selecionamos um vinho brasileiro da coleção **Grandes Livros** da **Enoch Vinhos Inspirados**.

O francês **Alexandre Dumas** é considerado um dos melhores e mais importantes escritores da história e, alguns de seus romances estão entre as principais obras já escritas, como Os Três Mosqueteiros e **O Conde de Monte Cristo**.

Lançado em 1844 inicialmente como folhetim e finalizado em 1846, O Conde de Monte Cristo narra a história de Edmond Dantés, um marinheiro preso injustamente. Na prisão, ele conhece o Abade Faria, que além de transmitir ensinamentos, lhe informa sobre uma fortuna escondida. Enfim Dantés consegue escapar, encontra a fortuna e elabora seu plano de vingança contra os que maquinaram sua prisão.

Pode ser considerada uma história de amor, ou perseverança, ou vingança, ou mesmo justiça; porém muitos acreditam que se trata de uma história que reúne todos estes elementos, em uma trama muito bem escrita e elaborada.

O Conde de Monte Cristo Touriga-Alicante 2017 é elaborado sob a batuta do competente enólogo Felipe Bebber. A Touriga Nacional é proveniente de vinhedos localizados em Encruzilhada do Sul, na Serra do Sudeste gaúcho. Já a Alicante Bouschet vem de vinhedos de Monte Belo do Sul, na Serra Gaúcha. Ambas são colhidas manualmente, com seleção de cachos já no vinhedo.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura intenso e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras (morango, cereja, groselha e ameixa), especiarias doces (baunilha e canela), flores secas, bombom de licor, tabaco e toques minerais e tostados

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

bom corpo, equilíbrio e estrutura, com taninos presentes, firmes e maduros amalgamados em uma acidez franca e gastronômica

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

creme de abóbora e queijo gorgonzola, quiche de queijo roquefort e nozes, carnes vermelhas, paleta de cordeiro com batatas assadas, costelinha de porco ao molho teriyaki, ravióli de frango e nozes ao molho de queijos



CULINÁRIA

A vinificação começa com uma crio maceração pré-fermentativa de 4 dias. A fermentação alcoólica é realizada em tanques de aço inox com temperatura controlada e leveduras selecionadas. Após a malolática espontânea, o vinho é colocado em barricas de carvalho francês e americano, onde amadurece por 12 meses.