

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Dom Quixote Cabernet Sauvignon 2014
Vinícola	Enos Vinhos de Boutique
Safra	2014
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
Tipo	tinto
Castas	100% Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18 °C
Guarda	até 2024
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

“Sonhar o sonho impossível,
Sofrer um recurso implacável, Exibir
onde não há braçadeira,
Reparar ou irreparável,
Amar um amor à distância,
Enfrentar ou iniciar invencível,
Tentar quando for exibido,
Alcançar um estrela inatingível:
Essa é uma minha busca.”
Dom Quixote

O divertido personagem de Miguel de Cervantes Saavedra que vive sua fantasia fantástica ao lado de seu companheiro Sancho Pança é no mínimo atemporal. São mais de 400 anos de sucesso! Inclusive especula-se que seja o segundo livro mais vendido da história, perdendo apenas para a Bíblia. É considerada uma das principais obras da literatura espanhola e uma das principais da literatura mundial. Frequentemente também é considerado um dos melhores romances já escritos.

Portanto, não é o caso de Enos Vinhos de Boutique selecionar ou aventurar-se para ser um dos representantes da sua linha **HERÓIS DA LITERATURA**.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi vivo de média intensidade

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

equilibra muito bem frutas vermelhas e negras, morango, groselha, cereja e licor de framboesa com notas elegantes de café, cacau e tabaco

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

elegante e polido tem estrutura média, com taninos finos e sedosos levados por um frescor que agrada muito, mantém em boca o conjunto de frutas, baunilha com toques de nibs de cacau e um final agradável de boa persistência

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

churrasco e carnes grelhadas, tortellone de paleta de cordeiro e molho de pomodorini arrostiti, gnocchi com javali braseado, charcutaria e queijos



CULINÁRIA