

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	DUQUESA MARIA PRIVATE SELECTION 2017
Vinicola	Santos & Seixo
Safra	2017
País	Portugal
Região	Alentejo
Tipo	tinto
Castas	Alicante Bouschet, Aragonez e Touriga Nacional
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	18 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	91 pts Wine Enthusiast Ouro - Mundus Vini Ouro - Berlin Wine Trophy

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Capitaneado por Alzira dos Santos e Pedro Seixo, ambos oriundos de famílias com longa tradição na vitivinicultura do país, a Santos & Seixo foi criada com a ambição de elaborar vinhos emblemáticos das principais regiões de Portugal.

Desde 2010, quando a empresa nasceu, o Alentejo esteve sob o olhar atento dos proprietários, que resolveram se aventurar, criando a linha Duquesa Maria.

O Private Selection consiste no exemplar de mais alta gama da Santos & Seixo no Alentejo. É elaborado com 50% Alicante Bouschet, 35% Aragonez e 15% Touriga Nacional, todas uvas oriundas de Portalegre, a sub-região mais clássica, onde as videiras possuem a sua disposição solos graníticos, bem como a influência do frescor da Serra de São Mamede.

O estágio do *blend* foi de 18 meses em barricas de carvalho francês, das quais 50% eram novas e 50% de segundo uso.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso com reflexos granada

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, como ameixa, framboesa e cereja, floral de violetas, especiarias como canela, cravo-da-índia, noz-moscada e pimenta-preta; além de notas de figo seco e fruta em compota

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

corpulento e envolvente, tem taninos polidos e macios, acidez no ponto e ótima carga de fruta; o destaque dos sabores fica para compota de ameixa e especiarias adocicadas, que permanecem em seu deleitoso final

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

bacalhau com broa, carré de cordeiro e purê de castanhas, fettuccine ao ragu de cogumelos silvestres, risoto caprese, crostini de queijo de cabra e tomate confitado



CULINÁRIA