

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Encosta Das Perdizes Vinhas Velhas 2022
<b>Vinícola</b>	Internacional Vinhos
<b>Safra</b>	2022
<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	Alentejo
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Alicante Bouschet, Trincadeira e Aragonez
<b>Teor Alcoólico</b>	14,5%
<b>Maturação</b>	6 meses em barricas de carvalho francês de 2° e 3° uso
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	30 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Alentejo destaca-se pela produção de alguns dos melhores tintos portugueses, sendo uma das regiões vitivinícolas mais importantes e tradicionais do país. O Encosta das Perdizes Vinhas Velhas 2022 é um exímio representante de seu terroir. Elaborado pela Internacional Vinhos em colaboração com a Sociedade Agrícola de Pias, o rótulo conta com a assinatura do renomado enólogo português Renato Neves, distinguido pela Revista de Vinhos com o título de Viticólogo do Ano em 2026. Oriundo de um blend de vinhas velhas, o vinho reúne predominantemente Alicante Bouschet, Trincadeira e Aragonez, algumas das castas mais emblemáticas do Alentejo. Após uma vinificação tradicional, o vinho amadureceu durante seis meses em barricas de carvalho francês.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

destacam-se aromas de frutas vermelhas e negras maduras, como cereja, amora, ameixa e cassis, envoltos por notas de alcaçuz, cacau e ervas secas

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

em boca, apresenta bom volume e excelente estrutura, sustentados por taninos firmes; o perfil frutado mantém-se ao longo da degustação, equilibrado por um agradável frescor, culminando em um final de ótima intensidade e 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

presunto curado, arroz de polvo com linguiça e grão de bico, lombo de suíno assado com ervas e batatas ao murro, coelho na brasa, carnes grelhadas e queijos de média maturação



### CULINÁRIA