

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Encostas de Estremoz Enjeitado 20161118
Vinícola	Encostas de Estremoz
Safra	2013
País	Portugal
Região	Estremoz Alentejo
Tipo	tinto
Castas	Alicante Bouschet (50%) e Trincadeira (50%)
Teor Alcoólico	14.5%.
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	18°C
Guarda	até 2022
Decanter	
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Elaborado a partir de um corte de duas tradicionais castas alentejanas, a Alicante Bouschet e a Trincadeira e envelhecido 12 meses em barricas de carvalho, sendo parte em barricas francesas da famosa Allier, este delicioso vinho tinto expressa muita tipicidade! No nariz temos uma explosão de aromas: frutas vermelhas maduras, como a ameixa e o cassis e um delicado toque de baunilha enchem a taça. Na boca comprova as notas aromáticas com a baunilha ganhando maior destaque, é suculento, macio, encorpado, com taninos maduros e acidez média. Tem retrogosto persistente e muito agradável. Harmonização perfeita com um risoto de aspargos verdes ou um camarão na moranga.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho granada intenso com reflexos rubi



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas maduras, como a ameixa e o cassis e um delicado toque de baunilha



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

comprova as notas aromáticas com a baunilha ganhando maior destaque, é suculento, macio, encorpado, com taninos maduros e acidez média. Retrogosto persistente e muito agradável



CULINÁRIA

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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO