

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Encostas de Estremoz Grande Escolha 2011
Vinícola	Encostas de Estremoz
Safra	2011
País	Portugal
Região	Alentejo
Tipo	tinto
Castas	Alicante Bouschet, Touriga Nacional, T. Franca e Cab. Sauvignon
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	18 meses em carvalho francês e mais 18 meses em caves
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2023
Decanter	
Premiações	

VEDANTE

TAÇA

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Os bons vinhos Alentejanos possuem um conjunto de características que não é facilmente encontrado em outros terroirs no mundo. Todos os componentes aparecem em doses generosas - cor, taninos, acidez, álcool, fruta e madeira - no entanto o conjunto, longe de ser agressivo, é equilibrado e harmonioso. É fato: desta região saem alguns dos vinhos de melhor custo-benefício do Velho Mundo! A qualidade dos tintos cresce de forma galopante, enquanto o preço (felizmente!) ainda fica longe dos badalados italianos e franceses. Assim é este belo assemblage da Encostas de Estremoz. Elaborado através de um corte entre Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Touriga Franca e Cabernet Sauvignon, matura por 18 meses em carvalho francês e mais 18 meses em caves antes de ser lançado no mercado. O aroma entrega framboesas e jabuticabas maduras, com uma profunda nota de anis em meio a nuances de baunilha, tostado e giz, finalizando com um toque floral. Na boca mostra bastante potência, mas amparada por um grande frescor. Traz uma boa carga de taninos, que se mostram finos e maduros, com álcool muito bem integrado. Os sabores nos remetem às ameixas maduras, com notas de folha de tabaco e chocolate. Perfeito para escotar carnes de sabor intenso, queijos fortes e molhos estruturados. Não perca!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho púrpura profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

framboesas e jabuticabas maduras, com uma profunda nota de anis em meio a nuances de baunilha, tostado e giz, finalizando com um toque floral

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

mostra bastante potência, mas amparada por um grande frescor; tem uma boa carga de taninos, que se mostram finos e maduros, com álcool bem integrado; os sabores nos remetem às ameixas maduras, com notas de folha de tabaco e chocolate

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



CULINÁRIA