

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Enos Bravura Gran Reserva Marselan 2018
Vinícola	Enos Vinhos de Boutique
Safra	2018
País	Brasil
Região	Flores da Cunha (Serra Gaúcha)
Tipo	tinto
Castas	100% Marselan
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	estagiou em barricas de carvalho francês e americano por 12 meses, e afinou em garrafa por mais 6 meses
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O **Bravura** é um varietal de **Marselan** produzido pela vinícola *boutique Enos*, de propriedade do empresário **Leonardo Kades**, e que conta na sua elaboração com a *expertise* do **enólogo personalidade do ano no Prêmio ABS-RS de 2019 Felipe Bebber**.

De **produção limitadíssima**, escolheu-se a casta Marselan para este projeto pela sua personalidade, que combina *estrutura, força e equilíbrio*. Considerado pelos especialistas o melhor ano para o vinho nacional até o momento neste século, a safra **2018** confirma todas as expectativas em taça.

De um bonito tom de **púrpura**, entrega aromas de frutas negras maduras de **amora, ameixa e mirtilo**, e um toque de **morango macerado**. Um lado herbáceo de ervas e temperos frescos também se faz presente, acompanhado por uma especiaria doce, como noz-moscada. O *bouquet* se completa com notas de café, couro e um toque de raspa de laranja.

Em boca chega muito fresco, com **frutas negras frescas e maduras**, destacando-se ameixa preta e amora, além de um toque de **alcaçuz**. Tem um herbáceo de brotos e ervas frescas, e **final especiado** de noz-moscada com leve **tostado**.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras de amora, ameixa e mirtilo, e um toque de morango macerado; herbáceo de ervas e temperos frescos; especiaria doce como noz-moscada; café, couro, uma nota de raspa de laranja

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

frutas negras chegam frescas e maduras, destacando-se ameixa preta e amora; herbáceo de brotos e ervas frescas; final especiado de noz-moscada e um leve tostado

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

saladas com molho e lascas de queijo, vegetais grelhados e na brasa, massas ao molho pesto e de tomates, aves assadas, filé mignon suíno ao molho agridoce, risoto de tomate seco e rúcula, penne aos quatro queijos



CULINÁRIA