

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O **Bravura** é um varietal de **Marselan** produzido pela vinícola **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; herbáceo de ervas e temperos frescos; especiaria doce como noz-moscada; café, couro, uma nota de raspa de laranja.

## 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

#### Corpo

leve encorpado

#### Persistência

curta longa

### Análise gustativa

#### 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

## 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

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 agriôdoce, risoto de tomate seco e rúcula, penne aos quatro queijos