VINUM·DAY
est. 2014

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

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

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

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
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

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	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