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.<br /><br />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.<br /><br />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.<br /><br />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