

## 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 Bebbber.  
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



### CULINÁRIA

#### 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 agri-doce, risoto de tomate seco e rúcula, penne aos quatro queijos