

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Enos Gran Blend
Vinícola	Enos Vinhos de Boutique
Safra	N.V.
País	Brasil
Região	Serra e Campanha Gaúcha
Tipo	tinto
Castas	mescla entre 6 variedades não reveladas pelo produtor
Teor Alcoólico	13.8%
Maturação	a maior parte dos vinhos que o compõe estagia em barricas francesas e americanas
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fruto de um trabalho de concepção que durou quase 3 anos, o Gran Blend é uma mescla entre vinhos de quatro diferentes safras (2012, 2014, 2017 e 2018).

Embora a composição do assemblage seja um segredo guardado a sete chaves, sabemos que contempla seis variedades (e caso você esteja se perguntando, a Cabernet Sauvignon não é uma delas). As uvas provêm de diferentes regiões do Rio Grande do Sul, dentre elas a Serra e a Campanha Gaúcha.

A maior parte dos vinhos-base estagiou por um longo tempo em barricas francesas e americanas, no entanto há também aqueles que realizaram apenas estágio em inox. Tudo isso buscou agregar complexidade ao produto, algo que podemos constatar na taça.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

logo após aberto mostrou muitas frutas negras e especiarias doces, mas com a passagem por decanter essas notas evoluíram para cerejas vermelhas e framboesas maduras, com nuances de alcaçuz, tostado e alcatrão

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

na boca mostra um perfil super elegante, sem excesso de extração; os taninos são finos e polidos, a acidez é do nível "state of the art", e o perfil de sabor mescla ameixas maduras, licor de cerejas, chocolate e um gostoso toque de torrefação, com final longo e sem arestas

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

menarosto com acompanhamentos típicos (macarrão ao molho de miúdos e polenta frita), leitão à pururuca, carnes de gado ou caça assadas na brasa, massas com molhos condimentados, pizzas de embutidos e queijos duros em geral



CULINÁRIA