VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Enos Gran Reserva Cabernet Sauvignon 2012
Vinícola	Enos Vinhos de Boutique
Safra	2012
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
Tipo	tinto
Castas	100% Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	13.8%
Maturação	12 meses em barricas novas de carvalho americano + 12 meses em caves
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	60 minutos
Premiações	Ouro - Grande Prova de Vinhos 2017 | 89 Revista Adega

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Alguns empresários realmente cativaram os clientes da VinumDay.Não importa o vinho anunciado, se ele é branco, tinto, safra nova, safra velha, de alta gama ou da linha de entrada, se é de alguma vinícola de confiança, é um sucesso superior.

A Enos Vinhos de Boutique ligado neste seleto grupo. Os teus vinhos estão sempre a começar um resultado e o exemplar de hoje vai entrar para essa estatística. Apresentamos hoje o Enos Gran Reserva Cabernet Sauvignon.

Para mais informações, visite o nosso site: Léo Kades, focado na produção de partidas super limitadas (entre 600 e 3000 garrafas) de vinhos de alta qualidade. As uvas são provenientes de vinhedos familiares e vinificadas de modo artesanal. O produto é de um modo elegante e super premiado.

Vinificado com o expertise do médico enérgico Felipe Bebber, este varietal de Cabernet Sauvignon tem um amadurecimento total de 24 meses, sendo 12 meses em barricas novas de carvalho americano e 12 meses em garrafa na cavidade da vinícola antes de ser liberado para comercialização. Esta safra de 2012 resultou em apenas 1.000 garrafas.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho granada profundo, intenso e brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: frutas negras maduras (groselha e ameixa) e em compota (cereja), chocolate amargo, coco, folhas secas, tabaco, cacau e notas terrosas

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: ótimo equilíbrio, taninos firmes e maduros completados por uma acidez na medida certa. Sabores de frutas negras maduras, baunilha, coco e notas terrosas e defumadas

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: carnes de gado ou caça assadas preferencialmente na brasa, risoto de cogumelos, massas com molhos condimentados, pizzas de embutidos e queijos duros em geral