

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Enos Machado de Assis Reserva 2018
<b>Vinícola</b>	Enos Vinhos de Boutique
<b>Safra</b>	2018
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Serra Gaúcha
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Merlot
<b>Teor Alcoólico</b>	12.5%
<b>Maturação</b>	estagiou em barricas de carvalho francês por 6 meses
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2024
<b>Decanter</b>	15 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Machado de Assis é um dos autores que figuram na coleção *“Engarrafando Livros”*, da **Enos Vinhos de Boutique**. A linha faz uma justa homenagem a nomes da literatura mundial, brasileira e internacional. Através do QR Code impresso no contra-rótulo do vinho, inclusive, pode-se acessar gratuitamente a **obra completa** destes gênios literários.

O processo de vinificação da **Enos** é todo artesanal e acontece em **Flores da Cunha** e os vinhedos de onde chegam as uvas utilizadas para tal são cuidadosamente selecionados e pertencem a **pequenos produtores rurais** de diferentes *terroirs* do Rio Grande do Sul. Dentre estas propriedades familiares está aquela que forneceu a **Merlot** que dá vida ao produto ostentando Machado de Assis no rótulo, localizada na própria **Serra Gaúcha**.

No centro da trama está o **enólogo Felipe Bebber**, escolhido a **Personalidade do Ano no Prêmio ABS-RS em 2019** e mentor de diversos projetos muitíssimo interessantes na viticultura nacional.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi brilhante

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

morango, cereja e ameixa maduros, com um toque de alcaçuz; nota especiada doce de noz-moscada e páprica-doce; agradável abaunilhado

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

ameixas vermelhas e cereja maduras escoltadas por gostosa acidez e taninos polidos; boa e sedosa estrutura, com uma nota tostada e abaunilhada presente, fruto da passagem de 6 meses por barricas de carvalho francês

#### 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 vermelhas, carnes brancas ao molho, ragu de carne, risoto de cogumelos, massas de molho vermelho, massas recheadas, polenta mole ao molho de carnes



### CULINÁRIA