

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Enos Mágico de Oz Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon Gran Reserva 2017
Vinícola	Enos Vinhos de Boutique
Safra	2017
País	Brasil
Região	Caxias do Sul e Bento Gonçalves, Serra Gaúca
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	35 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi de média a alta intensidade

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

elegante traz frutas maduras (mirtilo, groselha e framboesa), levados por um conjunto de especiarias doces como coco, baunilha, chocolate e anis, delicada pimenta-do-reino e defumado

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

elegante e com estrutura harmônica, tem taninos e acidez precisos, em boca traz frutas em geleia, cedro, quatro epicés, em um final boisé e macio

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

churrasco, paleta de javali assada, chili con carne, pizza de pepperoni, tomahawk na brasa com manteiga de pimentas e provolone parrillero, charcutaria e queijos



CULINÁRIA