

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Gambozinos 2011
Vinícola	Cabanas do Castanheiro
Safra	2011
País	Portugal
Região	Douro
Tipo	tinto
Castas	Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho francês de 225 litros
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	-
Decanter	20 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Elaborado a partir de videiras velhas plantadas em solo xistoso, este é um conjunto de castas típicas do Douro: Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz. Impressão pelo caráter gastronômico e expressivo, ao mesmo tempo em que a entrega é um conjunto completo equilibrado. O adocicado aroma mescla notas de frutas negras maduras (como cassis e ameixas), com toques de baunilha, violetas e café. Na boca se mostra concentrado, com taninos presentes (porém bem amaciados) e álcool e madeira bem integrados. O aspecto frutado é apresentado com um ótimo frescor, finalizando com agradáveis notas especiadas. Nossa dica é harmonizar-com-carnes, em particular cortes nobres de gado, como costela, queijo ou mesmo uma tradicional picanha na brasa.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso com halos violáceos

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aroma doce, que mescla notas de frutas negras maduras (como cassis e ameixas), com toques de baunilha, violetas e café

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

concentrado, com taninos presentes (porém bem amaciados); a doçura da fruta é compensada por um ótimo frescor, em um conjunto equilibrado, que mostra álcool e madeira bem integrados; o final é longo e traz agradáveis notas especiadas

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

cortes nobres de carne vermelha grelhados na brasa, costela de cordeiro assada, massas com molhos intensos, ragus bem condimentados, queijos fortes e embutidos



CULINÁRIA