

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

## 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