

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Monte Cascas Colheita Tinto 2020
<b>Vinícola</b>	Casca Wines
<b>Safra</b>	2020
<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%
<b>Maturação</b>	6 meses em carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2029
<b>Decanter</b>	15-30 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

*Sem terra nem adegas, por montanhas e vales em busca das melhores uvas em cada uma das regiões vinícolas de Portugal - Casca Wines*

**Hélder Cunha** – CEO e idealizador da Casca Wines.

Nascido na linda e pitoresca Cascais, pensou que ia ser médico, mas seu futuro estava reservado para a **fantástica arte da enologia**. Depois de formado, ganhou experiência nos Estados Unidos (Napa Valley) e Alemanha (Mosel). Retornado ao seu país natal, trabalhou com o reputadíssimo **Rui Reboredo Madeire**, com o lendário **Anselmo Mendes** e geriu a enologia da **Borges** durante cinco vindimas. Finalmente em **2008** colocou em prática seu projeto de **produzir excelentes vinhos mesmo não possuindo terras ou adegas** – estava criada a **Casca Wines**.

Desde então Hélder faz questão de conhecer cada pedaço de terra onde são cultivados os vinhedos que darão vida a seus vinhos, bem como ser amigo de cada um de seus produtores, reconhecendo-os como alguém que conhece a sua terra como ninguém. Atualmente, além de atuar como **Juiz do International Wine Challenge**, Hélder também possui um canal no Youtube, onde espalha sua paixão pelo vinho, e atua ao lado do ator José Fidalgo na série de TV Rotas do Vinho.

Extremamente comprometido com uma **enologia sustentável e de mínima intervenção**, abrangendo dimensões sociais, econômicas e ecológicas, Hélder também é direto e franco sobre sua **filosofia**: *“minha enologia é uma mistura de tradição e inovação, centrada na expressão do terroir, na elegância e na personalidade. Continuo a criar vinhos que não só contam a história das suas origens, mas também*

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, principalmente maduras, como o morango, a cereja e a ameixa, escoltadas por notas de especiarias doces (baunilha e canela), chocolate ao leite, bala toffee e couro, finalizando com delicados toques florais e levemente tostados

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

envolvente e de boa estrutura, com taninos maduros e finos muito bem alinhados a uma acidez viva e bastante salivante. O perfil de sabor comprova a paleta olfativa, com boa carga de fruta e o final de boca é saboroso e de boa persistência

### 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

presunto curado, arroz de polvo com linguiça e grão de bico, lombo de suíno assado com ervas e batatas ao murro, coelho na brasa, carnes grelhadas e queijos de média maturação



### CULINÁRIA

*envelhecem graciosamente, tornando-se investimentos valiosos no futuro."*

Elaborado dentro das normas da **DOC Douro**, o **Monte Cascas Colheita Tinto 2020** é um assemblage composto por **60% de Touriga Nacional, 30% de Touriga Franca e 10% de Tinta Roriz**. A fermentação alcoólica é realizada em cubas de concreto com **leveduras selvagens**. Em seguida, **40% do vinho é inserido em barricas usadas de carvalho francês onde realiza a malolática e amadurece por 6 meses**. Então estes vinhos das barricas e das cubas são juntados, loteados e engarrafados.