

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Monte Cruz 2010
Vinícola	Monte Cruz
Safra	2010
País	Portugal
Região	Alentejo
Tipo	tinto
Castas	Syrah, Cabernet Sauvignon e Touriga Nacional
Teor Alcoólico	14%
Maturação	sem passagem por barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2028
Decanter	30-45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Alentejo é uma das principais regiões vitivinícolas de Portugal. A grande área que oferece um estilo de vida melhor, tanto é melhor como um dos melhores terroirs, tanto para os vinhos de entrada quanto para os de alta gama.

Já é que os vinhos alentejanos de entrada são praticamente imbatíveis, mas o que é uma região apresenta uma qualidade impressionante em todos os níveis.

Os grandes vinhos aparecem tanto no âmbito da Denominação de Origem quanto na divulgação das regras de Indicação Geográfica, que permite a utilização de castas como um Syrah - presente não exemplar de hoje.

Elaborado sob o comando de jovens e talentos enólogos Pedro Pinhão e Diego Campilho (já foi eleito Enólogo de Ano em 2014 pela revista Vinho - A essência do vinho de Portugal) este blend de Syrah, Cabernet Sauvignon e Touriga Nacional é o ícone da vinícola Monte Cruz.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

granada de média intensidade



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

ótima complexidade entre frutas negras maduras, como groselha e mirtilo, nuances de passas, amêndoas, chocolate, balsâmico e tostado



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

vinho de grande estrutura e guarda, com taninos muito vivos e maduros equilibrados por uma ótima acidez; mostra bem as especiarias da Syrah e da Cabernet Sauvignon, junto a notas de cereja e ameixa preta, além de um toque de alecrim no longo final

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

parrilla de carnes com gordura, costela assada lentamente na brasa, brisket defumado, bochecha bovina braseada com risoto de camembert, charcutaria gorda como soppressata



CULINÁRIA