

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Morvalley Reserva Tinto 2016
Vinícola	Morvalley
Safra	2016
País	Portugal
Região	Douro
Tipo	tinto
Castas	Touriga Nacional e Touriga Franca
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	18 meses em barricas francesas, 50% novas e 50% usadas
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2033
Decanter	45-60 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Morvalley é uma boutique de vinhos de alta qualidade do Douro, cujos rótulos têm origem na histórica Quinta da Capela, situada na freguesia de Loureiro, Peso da Régua. Fundada em 1772, a quinta conta com 12 hectares de vinhedos, entre plantas antigas e novas, cultivadas em solos graníticos e em altitudes que chegam a 600 m.

A tradição familiar se reflete na enologia da casa, conduzida por José Carlos Pinto, 4ª geração à frente da propriedade há mais de 70 anos. Com atenção meticulosa a cada detalhe, a produção de cada rótulo é extremamente limitada, garantindo exclusividade e qualidade.

O Morvalley Reserva 2016, resultado desta dedicação, é um blend de Touriga Nacional e Touriga Franca, com amadurecimento de 18 meses em barricas francesas novas e usadas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi com halos acobreados



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, como amora, ameixa e mirtilo, floral de violetas, especiarias (noz-moscada, pimenta-preta, canela), tabaco e notas balsâmicas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

é encorpado, tem taninos finos e polidos, acidez no ponto e grande profusão de frutas negras, levando a um fim de boca de longa persistência



CULINÁRIA

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

bacalhau com broa, carré de cordeiro e purê de castanhas, fettuccine ao ragu de cogumelos silvestres, risoto caprese, crostini de queijo de cabra e tomate confitado