VINUM·DAY
est. 2014

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