

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Partitura Reserva 2018
Vinícola	Parras Wines
Safra	2018
País	Portugal
Região	Alentejo
Tipo	tinto
Castas	Aragonês, Trincadeira e Syrah
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	estagiou em barricas de carvalho francês e americano por 7 meses
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	2025
Decanter	20-40 minutos
Premiações	

VEDANTE



TAÇA



APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Cheios de vontade de proporcionar momentos inesquecíveis, elegemos esse exemplar super gastronômico para fazer qualquer enófilo abrir o sorriso!

O vinho é elaborado **Parras Wines**, vinícola capitaneada por **Luís Vieira**. Integrante da terceira geração da família a se dedicar à vitivinicultura, Luís possui uma história curiosa: aos cinco anos caiu em um tanque de fermentação e quase morreu afogado, não fosse um colaborador do avô na época – e que atualmente integra o quadro de funcionários da Parras – tê-lo salvo. Hoje, recorda com graça esse episódio e diz mesmo que simboliza o seu “batismo nas andanças do vinho”.

Falando um pouco sobre a região, o Alentejo é **maior região vinícola de Portugal** e uma das mais diversas. A Parras possui duas propriedades na região: Herdade da Candeeira, cuja proximidade com a Serra d'Ossa confere amplitudes térmicas muito importantes para a maturação das uvas; e a Herdade da Vigia, com seus distintos solos de xisto e granito. Nesse exemplar encontramos um blend de uvas de ambas as propriedades, algumas das tintas mais representativas da região: **Aragonês, Trincadeira e Syrah**.

No aroma agracia com uma mistura de frutas vermelhas silvestres, geleia de morango e framboesas, complementadas por especiarias (cravo, canela, noz-moscada e pimenta síria) e nuances de chocolate. No paladar é estruturado, de acidez refrescante, com taninos perfeitamente redondos e muito equilíbrio. O vinho estagiou em barricas de carvalho francês e americano 7 meses, proporcionando a notável elegância nas suas notas aromáticas e gustativas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi com reflexos violáceos

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas silvestres, geleia de morango, framboesa, nuances de especiarias (cravo, canela, noz-moscada e pimenta síria) e chocolate

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

estruturado e equilibrado, com acidez fresca abrindo caminho para as frutas vermelhas e especiarias, taninos perfeitamente macios e redondos, de final longo e persistente, com um toque de chocolate

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

oleaginosas 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

E tem mais, nossa dica de ouro **é harmonizá-lo com um prato típico da região**, tal como porco alentejano ou bacalhau às natas. Faz sucesso sem dúvidas!