

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

## 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 tanqu... 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 a **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

oleginosas 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!