

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Pedra Cancela Selecção do Enólogo Tinto 2016
Vinícola	LusoVini
Safra	2016
País	Portugal
Região	Dão
Tipo	tinto
Castas	Touriga Nacional, Alfrocheiro e Tinta Roriz
Teor Alcoólico	13%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2028
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	96 pts Decanter World Wine Awards - Medalha de Ouro

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Pedra Cancela Selecção do Enólogo Tinto é elaborado pela tradicional LusoVini, uma empresa extremamente focada em apresentar ao mundo o que cada *terroir* de Portugal produz de melhor. A vinícola investe em diversas regiões, entre elas Douro, Bairrada, Alentejo, Vinho Verde e, claro, Dão – local do início de suas atividades e berço do Pedra Cancela, vinho idealizado pela enóloga Sónia Martins em colaboração com João Paulo Gouveia.

Trata-se de um *assemblage* entre as castas Touriga Nacional, Alfrocheiro e Tinta Roriz, com um breve estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês. O exemplar da safra de 2016, além de ter alcançado a altíssima nota de 96 pontos no Decanter World Wine Awards, foi considerado como um “*best buy*” pela revista Wine Enthusiast.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura profundo e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras (amora, cereja e ameixa), especiarias doces (baunilha e canela), *cherry gum*, caixa de charuto, tabaco e gostosas notas minerais de giz e pedra molhada

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

ótima estrutura, com taninos finos e firmes em sintonia com uma acidez energética e salivante. O sabor é intenso, com toda paleta olfativa completada com toques de cacau e café

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

carnes de gado ou caça assadas no forno ou na brasa, espaguete à carbonara, risoto de cogumelos paris, pizza de embutidos e queijos duros em geral



CULINÁRIA