

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|-------------------------------|---|
| Vinho | Perspectiva Douro 2020 |
| Vinícola | Santos & Seixo |
| Safra | 2020 |
| País | Portugal |
| Região | Douro |
| SubRegião | Baixo Corgo |
| Tipo | tinto |
| Castas | Touriga Franca, Tinta Amarela e Touriga Nacional |
| Teor Alcoólico | 14% |
| Maturação | 6 meses em barricas de carvalho francês e americano |
| Temperatura de Serviço | 16 a 18 °C |
| Guarda | 2028 |
| Decanter | 20-40 minutos |
| Premiações | |

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Perspectiva Douro 2020 apresenta uma das melhores relações preço-qualidade dos vinhos dessa região disponíveis no Brasil.

Foi elaborado pela Santos & Seixos, uma vinícola capitaneada por Alzira dos Santos e Pedro Seixo, que visa proporcionar vinhos de alta qualidade em regiões emblemáticas de Portugal.

O projeto iniciou em 2010, com as primeiras vindimas no Douro e, aos poucos, foram adquirindo pequenas vinhas em outras regiões do país. A mais recente compra foi de uma vinha no Baixo Corgo, uma das áreas mais requisitadas para a elaboração de vinho fino em Portugal.

Foi de sua própria vinha que nasceu o Perspectiva Douro 2020, um exemplar concebido para mostrar o lado complexo e elegante da área.

Composto por Touriga Franca, Tinta Amarela e Touriga Nacional, é proveniente de solos xistosos bem típicos. Sua vinificação decorreu com uvas desengaçadas, maceradas em baixa temperatura, visando o frescor e a delicadeza da fruta. A fermentação malolática ocorreu em barricas de carvalho francês e americano, onde o vinho também estagiou durante 6 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras (ameixa, framboesa, cereja), canela, cravo-da-índia, baunilha, alcaçuz e figo seco

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

profundo e elegante, tem harmonia completa; os taninos são finos e polidos, suportados por um frescor gostoso de sua acidez; os sabores são expressivos, destacam as notas frutadas, marcando ótimo potencial ainda de guarda; o final é longo e deleitoso

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



CULINÁRIA

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