

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Perspectiva Douro 2022
Vinícola	Santos & Seixo
Safra	2022
País	Portugal
Região	Douro
SubRegião	Baixo Corgo
Tipo	tinto
Castas	Touriga Franca, Tinta Amarela e Touriga Nacional
Teor Alcoólico	14%
Maturação	9 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 2022 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 este tinto, um exemplar concebido para mostrar o lado complexo e elegante da área. Composto por 40% Touriga Franca, 40% Tinta Amarela e 20% 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 9 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

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



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

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



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

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