

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Perspectiva Grande Reserva Douro 2019
Vinícola	Santos & Seixo
Safra	2019
País	Portugal
Região	Douro
SubRegião	Baixo Corgo
Tipo	tinto
Castas	Touriga Franca, Tinta Amarela, Tinta Roriz e Sousão
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	14 meses em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro uso
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2032
Decanter	45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Elaborado pela Santos & Seixos, projeto conduzido por Alzira dos Santos e Pedro Seixo, o Perspectiva Grande Reserva nasce de uma proposta centrada na leitura aprofundada do Douro, sobretudo fatores naturais atrelados a exposição, altitude e idade dos vinhedos.

Fundada em 2010, a vinícola vem aprofundando seu trabalho na região por meio da incorporação gradual de pequenas parcelas. Nesse contexto, a aquisição mais recente foi de uma vinha no Baixo Corgo, a porção mais fresca do Douro.

É dessa origem que surge o Perspectiva Grande Reserva. O vinho resulta de um corte entre Touriga Franca, Tinta Amarela, Tinta Roriz e Sousão, provenientes de videiras de baixo rendimento, favorecendo maior concentração e definição. Cada parcela foi vinificada separadamente em lagares, com pisa a pé. Após o assemblage, o vinho estagiou por 14 meses em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro uso.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de ameixa, amora, cassis, toffee, violetas, toques minerais, cravo



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

encorpado, taninos finos, bem polidos, ótima acidez, boa intensidade de frutas

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

charcuteria e queijos maturados, mão-de-vaca portuguesa ou o mocotó no Brasil, arroz de pato e chorizo, costeletas de cordeiro com purê de castanhas, polvo na brasa com musseline de tubérculos defumados



CULINÁRIA