

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Quinta do Sagrado Reserva Tinto 2015
Vinícola	Quinta do Sagrado
Safra	2015
País	Portugal
Região	Douro
Tipo	tinto
Castas	Mescla de Vinhas Velhas, Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz
Teor Alcoólico	14%
Maturação	18 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2030
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	94 pontos Wine Enthusiast

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Esse tinto tem atributos que se propagam em ícones: um estilo de vanguarda, a complexidade exuberante e o longo potencial de guarda. Tudo isso com um pé na tradição. Os 94 pontos da respeitada Wine Enthusiast corroboram essa avaliação.

O vinho é elaborado em uma das mais antigas espécies de Pinhão, na sub-região do Cima Corgo. É uma assemblage com predominância de vinhas velhas, completada por parcelas das Touradas Nacional e Franca, além de um toque de Tinta Roriz.

É um pisado a pé lagares de granito, fermentado com leveduras indígenas, e maturado por 18 meses em barricas francesas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

fruta preta (cassis, uma ameixa carnuda/suculenta), ervas aromáticas (poejo), mineral de pedra lascada, madeira tostada, tudo costurado por um fundo balsâmico

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

álcool perfeitamente inserido, taninos típicos dos blends durienses, acidez que causa muita salivação, corpo robusto, intenso, com bastantes notas tostadas no final

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

cabrito assado na brasa, leitão à bairrada, tábua de queijos duros e presunto de porco preto



CULINÁRIA