

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Quinta do Seival Castas Portuguesas 2015
Vinícola	Miolo
Safra	2015
País	Brasil
Região	Campanha Gaúcha
Tipo	tinto
Castas	Touriga Nacional e Tinta Roriz
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2023
Decanter	30-45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

When a maioria dos produtores investe nas cartas castas internacionais - como Cabernet, Merlot e Syrah - a **Quinta do Seiva** | apostou em variedades portuguesas para dar vida este delicioso blend.

Para quem não conhece, esta vinícola é parte do **Grupo Miolo** , e está localizada na região da Campanha Gaúcha. Além disso, o que está sendo produzido é o mesmo que as **Sesmarias** .

O **Castas Portuguesas** é composto por 50% de **Touriga Nacional** e 50% de **Tinta** Rorizada e maturada por 12 meses em barricas de carvalho francês.

Na taça encontramos um vinho que entrega muito mais que seu preço sugerir .

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

amora, mirtilo, violeta, lavanda e baunilha, com nuances de menta e alecrim



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

equilibrado e muito gastronômico, este tinto entrega corpo médio, taninos maduros e uma excelente acidez; traz sabores notáveis de frutas de baga escura, emoldurados por nuances tostadas e de couro, em um final amplo e sem arestas



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

pratos típicos da culinária portuguesa, como caldo verde com chouriço, leitão assado em forno a lenha, arroz de Braga, acompanha também carnes vermelhas assadas e grelhadas, pernil de cordeiro com ervas e queijos maduros de massa semi e dura