

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Rosa Santos Explicit X Suplementar Vinhas Velhas 2020

Vinícola Vinhos Família Rosa Santos

Safra 2020 País Portugal Região Alentejo

tinto Tipo

Castas Alicante Bouschet e Aragonez

Teor Alcoólico 14%

Maturação 24 meses em barricas de carvalho francês

Temperatura de

Serviço

16 a 18 °C

Guarda

Decanter

Premiações 93 pts Wine Enthusiast | 18 pts Vinho Grandes Escolhas

TACA

VEDANTE







APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A família Rosa Santos possui 4 séculos de uma tradição vinícola que atualmente é honrada pelos descentes Jorge Botelho Rosa Santos, Maria da Luz Granate Rosa Santos e seus filhos Frederico, Ricardo, Jorge e Vasco.

De uma vinha velha composta por Alicante Bouschet e Aragonez, na aldeia Porto da Espada, na Serra de São Mamede, a mais de 600 metros de altitude, elaboram o Explicit X Suplementar.

Explicit norteia uma linha de vinhos que desvenda a genuinidade da vinha mantida pela família Rosa Santos. O rótulo Suplementar completa e amplia a noção a cerca de uma vinha com mais de 25 anos e de baixíssimos rendimentos, localizada sobre um solo granítico de baixa fertilidade e com deficiências hídricas.

Nesta safra, o vinho conta com uma maturação de 24 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL Análise visual DESCRIÇÃO INTENSIDADE baixa alta Análise olfativa **EVOLUÇÃO** primário terciário **DESCRIÇÃO** INTENSIDADE baixa alta **DOCURA** doce **ACIDEZ** baixa alta Análise gustativa TANINO CORPO **PERSISTÊNCIA** curta longa **DESCRIÇÃO** peixe crustáceo suíno ave **CARNES** cordeiro gado caça curada **OUEIJOS** frescos moles médios duros DA TERRA hortalicas legumes cereais cogumelos **AMIDOS** polenta tubérculos massas risotos CULINÁRIA **TEMPEROS** pimentas aromáticos ervas especiarias DOCES oleoginosas frutas sobremesas chocolate DESCRIÇÃO bacalhau com broa, carré de cordeiro e purê de castanhas, fettuccine ao ragu de cogumelos silvestres, risoto caprese,

crostini de queijo de cabra e tomate confitado