

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Rosa Santos Implicit Tinto 2021
Vinícola	Vinhos Família Rosa Santos
Safra	2021
País	Portugal
Região	Alentejo
Tipo	tinto
Castas	Aragonês, Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Trincadeira
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	10 meses em tanques de aço inox, ânforas e barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A família Rosa Santos possui 4 séculos de tradição vinícola em Portugal. Atualmente, Jorge Botelho Rosa Santos, Maria da Luz Granate Rosa Santos e seus filhos Frederico, Ricardo, Jorge e Vasco são os responsáveis por alçar a reputação dos vinhos da família ao mundo.

Oriundo da Vinha Vimieiro, numa porção de solo argilo-calcário no norte do Alentejo, o Implicit Tinto 2021 consiste na mescla de tradicionais castas portuguesas, entre elas Aragonês, Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Trincadeira. Vinificado em tanques de aço inox, teve uma maturação de 10 meses também em barricas de carvalho e ânforas de argila.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, como ameixa e mirtilo, floral de violetas, especiarias adocicadas e picantes, como pimenta-do-reino, canela e cacau, além de notas tostadas e balsâmicas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

é um vinho gordo, estruturado, tem taninos polidos, em perfeito alinhamento com uma acidez no ponto; a concentração de frutas é o destaque, refletindo seu perfil aromático com um extra de notas balsâmicas que o tornam bastante gastronômico

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