

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Silk & Spice Explorers Series 1498 Touriga Nacional 2017
<b>Vinícola</b>	Silk & Spice
<b>Safra</b>	2017
<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Touriga Nacional
<b>Teor Alcoólico</b>	13,5%
<b>Maturação</b>	12 meses em barricas novas de carvalho americano (70% do vinho)
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18°C
<b>Guarda</b>	2027
<b>Decanter</b>	30 a 45 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



## TAÇA



## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Sogrape é uma vinícola familiar que dominou o mundo com seus vinhos de qualidade estonteante, elaborados não somente em Portugal, mas também no Chile, Argentina, Espanha e Nova Zelândia. Desde o seu nascimento, em 1942, a ambição em tornar os vinhos portugueses reconhecidos no mundo pela sua qualidade é o que move a empresa, que desde 1944 exporta seus rótulos para o Brasil.

De posse da Sogrape, a marca Silk & Spice foi criada com objetivo de condecorar os marcos e a revolução causada pelo nobre navegador Vasco da Gama, um dos grandes responsáveis por tornar Portugal uma das maiores potências na metade do último milênio.

Foi em 1498 que ele descobriu um novo caminho até a Índia, fato que este rótulo relembra e homenageia. Este varietal foi elaborado com a casta Touriga Nacional, resultado da colheita realizada em diferentes regiões do país no ano de 2017, cada parcela vinificada separadamente. A maturação de 70% do vinho em barricas novas de carvalho americano garante seu caráter especiado, que equilibra com as frutas, e lembra tamanhas conquistas deste país ibérico em suas rotas marítimas.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

púrpura profundo

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

ameixas e amoras maduras, toques florais de violetas, e nuances destacadas de especiarias doces como baunilha, canela e cravo, finalizando com um gostoso defumado

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

taninos de textura sedosa, acidez suculenta e um balanço bastante redondo entre a expressão de fruta e madeira; o final mostra boa profundidade e persistência

### 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