

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Urbanista Lisboa 2019
Vinícola	Parras Wines
Safra	2019
País	Portugal
Região	I.G. Lisboa
Tipo	tinto
Castas	Tinta Roriz, Castelão e Touriga Nacional
Teor Alcoólico	13%
Maturação	em tanques de aço inoxidável
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2024
Decanter	15 minutos
Premiações	

VEDANTE



Aglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Urbanista Lisboa 2019 é elaborado pela Parras Wines, uma empresa fundada em 2010 pelo empresário Luís Vieira que atua em seis regiões – Lisboa, Alentejo, Tejo, Dão, Douro e Vinhos Verdes. Descendente de vinhateiros, a primeira experiência de Luís com o vinho foi traumática: aos cinco anos caiu em um depósito de vinhos e apenas não morreu afogado pois foi salvo por um funcionário. Foi somente em 1998 que Luís começou a construir o que é hoje a Parras Wines, quando abriu um negócio de vinho a granel.

Em 2020 a Revista de Vinhos, uma das maiores e mais importantes publicações portuguesas do ramo vitivinícola, concedeu o prêmio Empresa do Ano 2020 para a Parras Wines.

Sob o comando do experiente e respeitado enólogo Carlos Eduardo, o Urbanista Lisboa tem suas uvas provenientes de vinhedos localizados e cultivados em solo de composição calcária argilosa dentro das normas da Indicação Geográfica Lisboa. Seu assemblage é composto pelas variedades Tinta Roriz, Castelão e Touriga Nacional, vinificadas na Quinta do Gradil, localizada na freguesia de Vilar, pertencente ao município de Cadaval, a cerca de 25 quilômetros do Oceano Atlântico. O engarrafamento se dá na Goanvi Bottling – a moderna central de engarrafamento da Parras Wines.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas frescas e maduras (cereja e ameixa), pimenta vermelha e notas especiadas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

boa intensidade, com taninos macios e aveludados acompanhados de uma acidez bem dosada

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

creme de abóbora e queijo gorgonzola, quiche de queijo roquefort e nozes, carnes vermelhas, paleta de cordeiro com batatas assadas, costelinha de porco ao molho teriyaki, ravióli de frango e nozes ao molho de queijos



CULINÁRIA