VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Vinha Longa Reserva
Vinícola	Ferreira Malaquias
Safra	2013
País	Portugal
Região	Estremoz Alentejo
Tipo	tinto
Castas	Touriga Nacional, Trincadeira, Aragonez e Alicante Bouschet
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2022
Decanter	15 minutos
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Mais uma vez Portugal nos surpreende! Com certeza é um caso para sermos estudados por outros produtores, pois a qualidade dos seus dados é muito importante.

A vinícola Ferreira Malaquias é uma tradicionalíssima empresa familiar - são mais de 120 anos de história, e elabora venta nos nos terroirs do país lusitano. O ótimo exemplar de hoje é uma região do Estremoz (sem Alentejo) e uma mescla de castas: uma Touriga Nacional, uma Trincadeira, uma Aragonez e uma Alicante Bouschet. Após sua fermentação alcoólica e malolástica, o vinho estagia por 12 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi profundo e intenso

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas e negras maduras (morango, groselha e ameixa), baunilha e notas florais

Análise gustativa

INTENSIDADE: baixa — alta

DOÇURA: seco — doce

ACIDEZ: baixa — alta

TANINO: baixa — alta

CORPO: leve — encorpado

PERSISTÊNCIA: curta — longa

DESCRIÇÃO: bom equilíbrio, com taninos doces e aveludados completados por uma acidez na medida certa. Sabores predominantes de frutas vermelhas e negras maduras

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: bife na chapa, lasanha de frango, espaguete ao pesto, risoto de damasco, pizzas de embutidos e queijos duros em geral