

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 vinhos nos melhores 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 maloláctica, 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

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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

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



CULINÁRIA