

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Enos Gran Reserva Cabernet Sauvignon 2012
Vinícola	Enos Vinhos de Boutique
Safra	2012
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
Tipo	tinto
Castas	100% Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	13.8%
Maturação	12 meses em barricas novas de carvalho americano + 12 meses em caves
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	60 minutos
Premiações	Ouro - Grande Prova de Vinhos 2017 89 Revista Adegas

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Alguns empresários realmente cativaram os clientes da VinumDay. Não importa o vinho anunciado, se ele é branco, tinto, safra nova, safra velha, de alta gama ou da linha de entrada, se é de alguma vinícola de confiança, é um sucesso superior.

A Enos Vinhos de Boutique ligado neste seletor grupo. Os teus vinhos estão sempre a começar um resultado e o exemplar de hoje vai entrar para essa estatística. Apresentamos hoje o Enos Gran Reserva Cabernet Sauvignon.

Para mais informações, visite o nosso site: Léo Kades, focado na produção de partidas super limitadas (entre 600 e 3000 garrafas) de vinhos de alta qualidade. As uvas são provenientes de vinhedos familiares e vinificadas de modo artesanal. O produto é de um modo elegante e super premiado.

Vinificado com o expertise do médico enérgico Felipe Bebber, este varietal de Cabernet Sauvignon tem um amadurecimento total de 24 meses, sendo 12 meses em barricas novas de carvalho americano e 12 meses em garrafa na cavidade da vinícola antes de ser liberado para comercialização. Esta safra de 2012 resultou em apenas 1.000 garrafas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho granada profundo, intenso e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras (groselha e ameixa) e em compota (cereja), chocolate amargo, coco, folhas secas, tabaco, cacau e notas terrosas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

ótimo equilíbrio, taninos firmes e maduros completados por uma acidez na medida certa. Sabores de frutas negras maduras, baunilha, coco e notas terrosas e defumadas

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

carnes de gado ou caça assadas preferencialmente na brasa, risoto de cogumelos, massas com molhos condimentados, pizzas de embutidos e queijos duros em geral



CULINÁRIA