

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Ganda Lisboa Tinto 2021
Vinícola	Adega São Mamede da Ventosa
Safra	2021
País	Portugal
Região	Lisboa
Tipo	tinto
Castas	Syrah, Castelão e Aragonez
Teor Alcoólico	13%
Maturação	3 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Composto pelo blend entre Syrah, Castelão e Aragonez, e estágio de 3 meses em barricas de carvalho francês, o Ganda Lisboa Tinto 2021 foi elaborado pela Adega de São Mamede da Ventosa.

Ele foi inspirado em um curioso fato histórico de Portugal. Em 1514, o Rei Modofar, do Reino de Cambaia, ofereceu a D. Afonso de Albuquerque um inusitado rinoceronte fêmea de presente, nomeada Ganda.

O curioso animal causou alvoroço em toda a Europa pelo caráter exótico. Por isso, acredita-se que D. Afonso tenha ordenado o calçamento de algumas ruas, para que o animal não se sujasse em um desfile. Foi assim que surgiu o tradicional estilo das calçadas portuguesas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

paleta aromática composta por frutas vermelhas e negras maduras, como framboesa, cereja e mirtilo, além de um delicioso floral de violetas, pimenta-preta e toques de cacau

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

macio e encorpado, com boa concentração de fruta, taninos sedosos, ótima acidez e um final de boca muito gostoso, destacando ameixa e framboesa

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

presunto curado, arroz de polvo com linguiça e grão de bico, lombo de suíno assado com ervas e batatas ao murro, coelho na brasa, carnes grelhadas e queijos de média maturação



CULINÁRIA