

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Ganda Lisboa Tinto 2022
<b>Vinícola</b>	Adega São Mamede da Ventosa
<b>Safra</b>	2022
<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	Lisboa
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Castelão, Aragonês e Syrah
<b>Teor Alcoólico</b>	13%
<b>Maturação</b>	3 meses em barricas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	20 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Composto pelo blend entre Syrah, Castelão e Aragonês, e estágio de 3 meses em barricas de carvalho francês, o Ganda Lisboa Tinto 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