

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Monte Cascas Colheita Tinto 2020
Vinícola	Casca Wines
Safra	2020
País	Portugal
Região	Douro
Tipo	tinto
Castas	Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz
Teor Alcoólico	14%
Maturação	6 meses em carvalho francês
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2029
Decanter	15-30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Sem terra nem adegas, por montanhas e vales em busca das melhores uvas em cada uma das regiões vinícolas de Portugal - Casca Wines

Hélder Cunha – CEO e idealizador da Casca Wines.

Nascido na linda e pitoresca Cascais, pensou que ia ser médico, mas seu futuro estava reservado para a **fantástica arte da enologia**. Depois de formado, ganhou experiência nos Estados Unidos (Napa Valley) e Alemanha (Mosel). Retornado ao seu país natal, trabalhou com o reputadíssimo **Rui Reboredo Madeire**, com o lendário **Anselmo Mendes** e geriu a enologia da **Borges** durante cinco vindimas. Finalmente em **2008** colocou em prática seu projeto de **produzir excelentes vinhos mesmo não possuindo terras ou adegas** – estava criada a **Casca Wines**.

Desde então Hélder faz questão de conhecer cada pedaço de terra onde são cultivados os vinhedos que darão vida a seus vinhos, bem como ser amigo de cada um de seus produtores, reconhecendo-os como alguém que conhece a sua terra como ninguém. Atualmente, além de atuar como **Juiz do International Wine Challenge**, Hélder também possui um canal no Youtube, onde espalha sua paixão pelo vinho, e atua ao lado do ator José Fidalgo na série de TV Rotas do Vinho.

Extremamente comprometido com uma **enologia sustentável e de mínima intervenção**, abrangendo dimensões sociais, econômicas e ecológicas, Hélder também é direto e franco sobre sua **filosofia**: *“minha enologia é uma mistura de tradição e inovação, centrada na expressão do terroir, na elegância e na personalidade. Continuo a criar vinhos que não só contam a história das suas origens, mas também*

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, principalmente maduras, como o morango, a cereja e a ameixa, escoltadas por notas de especiarias doces (baunilha e canela), chocolate ao leite, bala toffee e couro, finalizando com delicados toques florais e levemente tostados

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

envolvente e de boa estrutura, com taninos maduros e finos muito bem alinhados a uma acidez viva e bastante salivante. O perfil de sabor comprova a paleta olfativa, com boa carga de fruta e o final de boca é saboroso e de boa persistência

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

envelhecem graciosamente, tornando-se investimentos valiosos no futuro."

Elaborado dentro das normas da **DOC Douro**, o **Monte Cascas Colheita Tinto 2020** é um assemblage composto por **60% de Touriga Nacional, 30% de Touriga Franca e 10% de Tinta Roriz**. A fermentação alcoólica é realizada em cubas de concreto com **leveduras selvagens**. Em seguida, **40% do vinho é inserido em barricas usadas de carvalho francês onde realiza a malolática e amadurece por 6 meses**. Então estes vinhos das barricas e das cubas são juntados, loteados e engarrafados.