

[http://loja.miolo.com.br/ch/prod/216563/quinta-do-seival-castas-portuguesas-\(6-x-750ml\)-safra-2005.aspx](http://loja.miolo.com.br/ch/prod/216563/quinta-do-seival-castas-portuguesas-(6-x-750ml)-safra-2005.aspx)



Quinta do Seival

Castas Portuguesas Safra 2008

Vinho tinto de cor vermelho rubi intenso, elaborado através do corte de uvas Touriga Nacional e Tinta Roriz origina um vinho de corpo generoso e macio, complexo e potente. Vinho de guarda, com estrutura para suportar muitos anos de envelhecimento.

Variedade de uvas: Touriga Nacional e Tinta Roriz

Terroir: Campanha Gaúcha

Degustação:

Análise visual: Coloração vermelho-rubi profunda.

Análise Olfativa: Elevada intensidade e complexidade aromática, surgindo em primeiro plano o típico floral da Touriga Nacional, bem mesclado com fruta em compota, figo ameixa preta e notas de madeira tostada.

Análise Gustativa: Vinho potente e altamente estruturado, com bom volume de boca e acidez refrescante.

Processo de elaboração: Seleção manual dos cachos em mesa selecionadora. Desengace sem esmagamento das bagas. Enchimento dos tanques (encubado) por gravidade. Maceração em frio (criomaceração) a 8° C, com bagas inteiras por 4 dias. Fermentação alcoólica a temperatura controlada de 25 a 30° C, com 4 a 6 *pigeage* por dia para extração lenta das antocianinas e dos taninos e um *delestage* por tanque para a estabilização da matéria corante. Maceração pós-fermentativa de 10 a 15 dias, para maior extração de taninos. Descube por gravidade. Fermentação malolática espontânea e completa. Amadurecimento de 12 meses em barricas novas de carvalho francês e envelhecimento na garrafa em caves subterrâneas e climatizadas.

Graduação Alcoólica: 14 %

Serviço: A temperatura ideal para servir fica entre 16 e 18°C. Para melhor apreciar suas características, aconselha-se decantá-lo uma hora antes de servir. Esse tempo irá maximizar seu bouquet e afinar as sensações gustativas.

Harmonização: Acompanha carnes vermelhas e grelhados, como pernil de cordeiro com ervas. Seu toque de madeira pode acompanhar também desde molhos curry a confit de canard com cogumelos porcini ou coelho com ameixas secas. Ótimo acompanhamento para lingüiças e pratos tipicamente portugueses como caldo verde com chouriço, leitão assado em forno a lenha ou arroz de Braga. Bom acompanhamento para queijos duros e maduros.

Prova no Circuito Brasileiro de Degustação, etapa de Curitiba, em 08/04/2013.