

http://www.miole.com.br/vinhos/fortaleza_do_seival/

QUINTA DO SEIVAL - CASTAS PORTUGUESAS



Descrição

Vinho tinto de cor vermelho rubi intenso, elaborado através do corte das uvas origina um vinho de corpo generoso, macio, complexo e envolvente. Os vinhedos são cultivados na região da Campanha no município de Candiota - RS.

Degustação

Vinho de guarda, com estrutura para suportar vários anos de envelhecimento.

Variedade de Uvas

Touriga Nacional, Alfrocheiro e Tinta Roriz

Análise visual

Vinho com boa intensidade de cor, com tonalidades que vão do vermelho rubi ao púrpura.

Análise olfativa

Apresenta aroma bem típico das castas portuguesas, com boa intensidade e persistência. Descritores do Aroma: - Passas - Figo - Morango - Chocolate - Ameixa seca - Frutas em conserva.

Análise Gustativa

Vinho equilibrado ao paladar, com corpo expressivo e taninos macios e redondos com final-de-boca persistente e agradável. Enólogo: Adriano Miolo.

Terroir

Campanha – RS

Ficha Técnica

Seleção manual dos cachos em mesa selecionadora. Desengace dos cachos mantendo as bagas inteiras. Enchimento dos tanques (encubado) por gravidade. Maceração em frio (criomaceração) a 8° C, com bagas inteiras por 4 dias. Fermentação Alcoólica à temperatura controlada de 25 a 30° C, com 4 a 6 pigeage para extração lenta da cor e taninos e 1 delestage para a estabilização da cor. Maceração pós-fermentativa de 10 a 15 dias, para maior extração de polifenóis. 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.

Gradação Alcoólica: 13,5%

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.

Harmonização

Acompanha carnes vermelhas e grelhados, como pernil de cordeiro com ervas. Seu leve toque de madeira pode acompanhar também desde molhos curry a confit de canard com cogumelos porcini ou coelho com ameixas secas. ótimo acompanhamento para linguças e pratos tipicamente portugueses como o Caldo Verde com Chouriço, Leitão Assado ou Arroz de Braga. Bom acompanhamento para queijos duros e maduros.

*Tábua de frios (salame de javali e queijo parmesão Montanhês) com pão integral.
Jantar em 22 de maio de 2010.*