

[http://www.vinoemporium.com.br/vinhos/vidigal-wines/brutalis\\_2011](http://www.vinoemporium.com.br/vinhos/vidigal-wines/brutalis_2011)



## NOME

**Brutalis (2011)**

## TIPO



Tinto

**TEMPERATURA DE SERVIÇO (°C)** 16° - 18°

**VOLUME** 750ml

**VINÍCOLA** Vidigal Wines

## PAÍS



Portugal

**REGIÃO** Lisboa

## Ficha Técnica

**SAFRA** 2011

**GRADUAÇÃO ALCOÓLICA** 14%

## UVAS

Alicante Bouschet (60%), Touriga Nacional (40%)

## AROMA

Vinho bastante condimentado, com notas frescas de cedro, folha de tabaco, caroço de cereja e boa presença de chocolate negro.

## SABOR

Vigoroso na forma e estrutura, com final condimentado e prolongado, onde os fumados e especiarias da madeira se interligam.

## DESCRITIVO

Vinho Regional Lisboa.

- **MÉTODOS DE ELABORAÇÃO (VINIFICAÇÃO)**

---

Esmagamento e desengace total, fermentação e curtimenta clássicos em inox com temperatura controlada. Equipe de Enologia: António Mendes Lopes, António Ventura, Rafael Neuparth e Arnaldo Simões.

---

**Harmonização**

- Pratos substanciais baseados em carnes, caça de grande porte, queijos de sabor intenso, por exemplo da família Roquefort, e cozinha oriental picante.

*Safra 2011. Vinhos de Portugal, Hotel Radisson Curitiba, em 11/04/2016.*