

<https://www.totalvinhos.com.br/products/vinho-tinto-pedra-cancela-selecao-do-enologo>



Pedra Cancela Seleção do Enólogo Dão 2018

Vinícola: Lusovini

Região e país: Dão - Portugal 🇵🇹

No Dão, Pedra Cancela já pode ser considerada um novo ícone regional. Para Pedro Garcias, crítico do jornal Público, de Portugal, seus vinhos premiados, em especial os tintos, expressam como poucos o terroir desta zona central e de muita importância para o vinho português. Marca mais vendida da Lusovini no mundo, Pedra Cancela é fruto do zelo e cuidado de Sónia Martins, enóloga-chefe da Lusovini e com mais de 20 anos de experiência em diversos terroirs do mundo, inclusive no Brasil. Seu custo-benefício é praticamente inigualável entre tintos do Dão.

CARACTERÍSTICAS DO VINHO

Esta safra de 2016 destaca a qualidade deste vinho premiado, confirmada por suas premiações. Em 2019, recebeu espetaculares 96 pontos no Decanter Wine Awards, um feito e tanto para vinhos da sua faixa de preço, e ainda foi eleito um dos best buy pela Wine Enthusiast, que o avaliou com ótimos 92 pontos.

Vamos falar do vinho? Com seis meses de passagem por carvalho, Pedra Cancela Seleção do Enólogo propõe um perfil mais moderno do Dão sem abdicar da tradição. Esta se vê, sobretudo, nas variedades, um corte das variedades Touriga Nacional - aportando aroma floral, volume e sabor intenso, Tinta Roriz - contribui com a estrutura, nota picante e aroma de frutas vermelhas, e Alfrocheiro, que lhe dá cor e frescor.

HARMONIZAÇÃO E SUGESTÃO DE CONSUMO

Em boca, é extremamente macio, com notas de ameixa madura, cerejas e um toque de cacau. Com ótimo volume, é bastante agradável, o faz companhia perfeita para pratos de carne vermelha assada, como cordeiro e fraldinha. É, como dissemos, um tinto muito elegante do Dão, com um pé na tradição e outro na modernidade, agradando tanto aos consumidores de vinhos europeus, mais elegantes, quanto àqueles mais acostumados ao perfil mais frutado e direto dos vinhos do Novo Mundo. A recomendação é beber agora ou guardar pelos próximos 3 anos. Você precisa experimentar!

Safra 2016. 8ª EXPOVINHOS CURITIBA em 29/07/2022.

SOBRE A VINÍCOLA

Localizada em Nelas, no coração do Dão, a Lusovini surge em 2009 do anseio em levar ao mundo a diversidade e qualidade do vinho elaborado em solo português.

Criada pelas mãos de experientes enólogos e empresários e capitaneada pelo antigo presidente e fundador da renomada Dão Sul, o viticultor e enólogo Casimiro Gomes, a Lusovini conta, em seu portfólio, com vinhos elaborados em diferentes partes de Portugal - Dão, Douro, Bairrada, Alentejo e região do Vinho Verde.

FICHA TÉCNICA



UVA

Touriga Nacional, Tinta Roriz e Alfrocheiro



TEOR ALCOÓLICO

13,5%



GUARDA

10 anos



TEMPERATURA DE SERVIÇO

14° a 16°C



VOLUME

750ml



AMADURECIMENTO

6 meses em barricas de carvalho francês

Safra 2016. 8ª EXPOVINHOS CURITIBA em 29/07/2022.