

<https://cavedor.com.br/product/mariposa-reserva>



## Mariposa Reserva

Os vinhos Mariposa são feitos de forma natural, preservando ao máximo os aromas naturais das castas e a acidez natural das uvas desta região. Pretendem-se leves e frescos, para consumir jovens mas, sendo do Dão, terão uma boa evolução em garrafa. São vinhos modernos mas que demonstram bem o caráter da região.

- Safra: 2013
- Conteúdo: 750ml
- Tipo: Tinto

### Elaboração

- Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz e Alfrocheiro
- Teor Alcoólico: 13,3%

- Vinificação: Lagar de pedra com temperatura controlada, pisa a pé e 12 meses em barricas de carvalho francês de 225L e 500L.

### Região

- País: Portugal
- Região: Dão
- Vinícola: Quinta da Mariposa
- Enólogo responsável: Lúcia Freitas

### Aspectos

- Visual: Rubi profunda, com laivos lilás.
- Olfativo: Aroma complexo, com notas de bagas silvestres e especiarias, mostrando uma Touriga Nacional bem presente e notas de barrica bem integradas.
- Gustativo: Na boca é cheio e maduro, com taninos firmes mas acetinados.
- Temperatura: 16°C a 18°C

### Harmonização

Vinho pronto, exuberante e perfeito para acompanhar assados nobres, pratos de preparo lento e sabores ricos.

### Harmonização Vegana

Assado de seitan recheado com batatas ao molho madeira e coberto por Ervas de Provence, Escondidinho em camadas de batata baroa e aipim, recheado de lascas de tempeh em molho com redução de ferrugem ao prosecco e Empadão de palmito em rodelas com cebolas caramelizadas e creme de castanhas fermentadas com tomilho e sálvia.

### Conservação do vinho

Para que possamos aproveitar o melhor dos vinhos, eles devem ser guardados deitados ou inclinados para que a rolha esteja úmida, em ambiente escuro, fresco, com temperatura de 14°C a 15°C e umidade relativa de 65%. Livre de ruídos e trepidações.

*Safra 2016. Degustando Vinhos de Portugal, Curitiba 24/08/2022.*