

Dezembro 2019



PORTO VINTAGE 2000 SANTA MARTA

Produtor: Caves Santa Marta

Nas safras excepcionais, as melhores parcelas de cada propriedade são vinificadas e envelhecidas em barricas de carvalho por 2 anos. Ao fim desse tempo, a safra é declarada Vintage. Nos últimos 20 anos, apenas 5 safras foram declaradas Vintage: 2000, 2003, 2007, 2011 e 2014. O vinho que oferecemos aqui é da grande safra 2000. Quando o degustamos, nos agradou seu aspecto maduro, coloração rubi acastanhado. No nariz exibiu aromas de uva passa, tâmaras, cedro, tabaco doce, especiarias e ameixa seca. No palato, macio, cheio de fruta, com excelente equilíbrio do álcool - na casa dos 20%, mas nem se nota. Um grande vinho, ideal para acompanhar sobremesas a base de chocolate, mas vai ficar fantástico harmonizá-lo com panetone no Natal. Saúde!!!

Terroir

País: Portugal

Região: Douro

Uva: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz e Tinto Cão.

Elaboração

Tipo: Fortificado

Teor Alcoólico: 20%

Amadurecimento: 2 anos em barricas.

Rubi Vintage 2000

Por Murilo Azevedo

Visual: Intensamente vermelho terra com tons e reflexos em grená

Olfativo: Muito complexo, com frutos secos e notas de mel, figo seco, tâmaras, ameixa, madeira e tabaco.

Gustativo: No palato é leve e delicado, deliciosamente arredondado, com notas a frutas secas e um fim de boca longo, elegante.

Harmonização: Acompanha bem queijos curados, frutos secos, amêndoas, nozes, tortas de chocolate, charutos, e com panetone vai ficar dos Deuses!!

Serviço

Temperatura de Serviço: 14º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber com 2 horas de Decanter

Do Porto

O vinho do porto é um vinho natural que teve a sua fermentação interrompida com a adição de aguardente vínica. Por isso que ele é um vinho doce e alcoólico ao mesmo tempo, uma vez que o açúcar natural das uvas não completou totalmente o ciclo da fermentação. No tocante as uvas utilizadas, o vinho do porto é produzido exclusivamente a partir de cepas provenientes da região demarcada do Douro, ao norte de Portugal, mais precisamente 100km leste do Porto, sendo que os principais vinhedos ficam nas sub-regiões da Régua e do Pinhão. VINTAGE é o vinho do Porto "Premium", de uma única safra, envelhecido em madeira por 2 a 3 anos antes de ser engarrafado sem filtragem. O interessante é que no momento em que o produtor sente a capacidade do seu vinho envia algumas amostras para o IVDP (Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto) a fim que seja declarado um VINTAGE e, após uma análise minuciosa, se o vinho realmente dotar de qualidades de exceção, será declarado Vintage.