

FLOR DE LA MAR CASTELÃO & SHIRAZ VINHO REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL 2022



● DESCRIÇÃO DO VINHO

A Casa Ermelinda Freitas está localizada na região de Península de Setúbal, em Portugal, com quase um século de experiência no cultivo da uva. O Flor de la Mar Castelão & Shiraz é um blend das duas uvas, sendo a Castelão uma variedade autóctone de Portugal e a Shiraz, ou Syrah, uma casta de origem francesa. Essa mescla de uma variedade nativa com outra estrangeira resultou em uma bela harmonia de aromas e sabores. No visual, o vinho revela cor rubi, concentrado, com toques violáceos. No olfativo é rico e complexo, destacando frutas vermelhas, chocolate, cacau e um toque de mocha. No gustativo, revela sabores que lembram frutos vermelhos maduros, bem casados com a madeira que lhe confere elegância. Mostra final de boca persistente e prolongado.

● ESTILO: TINTOS PODEROSOS

São robustos, concentrados, escuros. São originários, em sua maioria, de regiões quentes. Costumam ser envelhecidos em barricas de carvalho, mas precisam de tempo de garrafa para amadurecer e adquirir complexidade. O tempo de garrafa necessário varia de vinho para vinho. Os Tintos Poderosos oferecem na maturidade aromas ricos de frutas negras, baunilha, especiarias e tostados, como couro, café e chocolate.



País:

Portugal



Uva:

Castelão e Syrah



Temperatura:

16°C a 18°C



**Abrir e
consumir após:**

60 minutos



Teor alcoólico:

14,5%



Corpo:

●●●●●



**Sequência no
serviço da seleção**

2º

● HARMONIZAÇÃO

Risoto de abóbora com carne seca, Rolinhos de bacon e legumes, Macarronada com peperonni, Batata rosti de linguiça, Lagarto ao molho de acerola com purê de mandioquinha, Almôndegas recheadas com mussarela, Fraldinha recheada e Medalhão de filé com batatas gratinadas..



Para uma experiência mais agradável e segura, recomendamos que deguste o vinho após uma refeição leve. Além disso, é importante manter-se hidratado, consumindo água durante e após a degustação.