

VINHA DE SANTA MARIA CABANAS DE VIRIATO RESERVA ESPECIAL D.O.C. DÃO 2017



● DESCRIÇÃO DO VINHO

A Wine Magnum é de propriedade do enólogo Carlos Lucas, ligado desde sempre às raízes do Dão, onde possui duas propriedades, a Quinta do Ribeiro Santo e a Quinta de Santa Maria, sendo esta rodeada por muros em sua totalidade, o que remete a grandes vinhedos franceses, tanto de Bordeaux como da Borgonha. Seus solos são ricos em granito, com um pouco de areia, o que garante boa drenagem e vinhos essencialmente minerais. O Vinha de Santa Maria Reserva Especial 2017 é um field blend proveniente de vinhas velhas, 70% envelhecido durante 12 meses em carvalho francês novo. Field blends são vinhedos onde foram plantadas diversas variedades de uvas; uma prática que era comum em Portugal, numa época que se estendeu até as décadas de 60 e 70 do séc. 20. Como havia pouca tecnologia para se identificar as variedades, estas cresciam sem qualquer tipo de separação. Hoje vinhedos assim são raros de se ver. Mas ainda existem em Portugal, sempre compostos por vinhas velhas. Na degustação este Santa Maria Reserva Especial mostra cor vermelha profunda, aromas complexos com bastante lembrança de madeira. Na boca exibe intensa concentração, com taninos firmes e ótima estrutura. Possui uma adorável delicadeza no palato médio e um toque sofisticado. É complexo e longo no final. Pode ser bebido agora, mas poderia envelhecer pelo menos mais uns 12 anos em adega climatizada. Recebeu 92 pontos do site de Robert Parker, o Wine Advocate. É um rótulo que revela o estilo mais nobre da região do Dão: vinhos que, em perfeita harmonia, combinam poder e elegância.



País:

Portugal



Uva:

Touriga Nacional, Alfrocheiro,
Tinta Roriz e Tinto Cão



Temperatura:

16°C a 18°C



**Abrir e
consumir após:**

120 minutos



Teor alcoólico:

14%



Corpo:

●●●●●



**Guardar em adega
climatizada até:**

2032

● HARMONIZAÇÃO

Picanha com pouco tempero, Pernil de cordeiro, Peito de galinha d'angola, Parpadelle alla lepre, Porco assado, Rabada, Torta de carne assada e Carne assada com molho de vinho tinto.



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.