

## MUNDVS PORTUGAL 2008



**Variedades:** Shiraz  
Aragonês  
Alicante Bouschet

**Terroir:** Alentejo – Portugal

**Maturação** por 9 meses em barricas de carvalho francês e em cave por 12 meses.

**Análise do produtor:** visual límpido e brilhante, de coloração granada intenso com reflexos violáceos. Bouquet intenso de compota de frutas vermelhas, notas tostadas e um toque de especiarias doces. Paladar complexo com retrogosto frutado, bem estruturado, harmonioso e com final elegante.

**Blog Vinho pra Todos:** esse é o terceiro lançamento da Casa Valduga em sua linha Mundvs, que objetiva lançar um produto em cada um dos grandes países produtores. O primeiro foi um Malbec da Argentina e o

segundo um Cabernet Sauvignon chileno. Ambos bem aceitos pelo consumidor brasileiro e com algumas premiações no exterior.

Esse que agora comento vem de Portugal, mais precisamente da região do Alentejo. Um corte de Shiraz, Aragonês e Alicante Bouschet, com passagem de 9 meses por barricas francesas e mais 12 meses de maturação em cave. Álcool a 13,5%.

Na taça um vinho denso, de coloração rubi e reflexos violáceos. Lágrimas finas e lentas na taça. Bons aromas. Leve álcool no início e abaunilhado percebido com mais intensidade que a fruta madura.

Corpo médio, com taninos levemente rascantes, muita fruta e notas adocicadas, além de um intenso tostado, proveniente da passagem por barricas de carvalho. Final persistente, com a boca seca em virtude dos taninos. Fruta em segundo plano, com tostado da madeira predominando

Harmoniza bem com carnes vermelhas, massas com molhos pouco condimentados, queijos de estrutura média, fondues e grelhados.

- **Análise sensorial**
- **Características visuais:** coloração vermelha violácea intensa. Visualmente límpido, brilhante e bem estruturado.
- **Características olfativas:** aromaticamente intenso – mesmo com a temperatura de serviço bem abaixo do ideal – e com forte predominância das notas de madeira (especiarias doces, com maior definição, anis estrelado), logo no início da prova. Com a aeração as doces notas frutadas ganham maior intensidade e definição lembrando liquor de cassis e cerejas em caldas.
- **Características gustativas / táteis:** na boca mostrou um corpo mais leve do que o visual anunciava (médio a encorpado). Taninos médios e aveludados. Acidez mediana que confere leveza e agradável leveza ao conjunto de boca. Final de boca leve, macio e muito persistente.
- **Nota:** grande vinho. Já havia degustado o Cabernet Sauvignon da mesma linha e tive uma boa impressão. Sinal que a Casa Valduga escolhe com capricho que vai representá-la no mercado internacional.
- **87 pontos**

