

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Adega Guimarães Vinho Verde 2019
<b>Vinícola</b>	Adega Cooperativa Guimarães
<b>Safra</b>	2019
<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	D.O.C. Vinho Verde
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	Loureiro, Arinto, Trajadura e Azal
<b>Teor Alcoólico</b>	11%
<b>Maturação</b>	em tanques de aço inoxidável
<b>Temperatura de Serviço</b>	8°C a 10°C
<b>Guarda</b>	até 2024
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Riesling

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Adega Cooperativa de Guimarães** é um conglomerado de viticultores, fundada em **1962**, unindo, recebendo, vinificando e comercializando as uvas dos seus cooperados, tendo chegado a 250 deles. Nos anos 90 a cooperativa viu com entusiasmo a procura pelos rótulos da denominação aumentarem consideravelmente, e passou a uma fase de franca modernização de suas instalações, culminando com a inauguração de um renovado complexo produtor em 2001.  
Empenhada não só na divulgação dos seus produtos, a Guimarães trabalha maciçamente no serviço de apoio e assistência aos viticultores associados, maximizando o rendimento dos vinhedos com um olho no meio-ambiente, e direcionando a qualidade dos vinhos para as exigências de um mercado que se torna a cada dia mais conhecedor do que a região pode entregar.  
Neste exemplar da safra **2019** a dupla de enólogos responsáveis pela vinícola, **Fernando Moura** e **Pedro Campos**, fez um ótimo trabalho mantendo o frescor dos **aromas das castas típicas** da região **Loureiro**, **Arinto**, **Trajadura** e **Azal**, usando prensagem suave a baixa pressão e fermentação em temperatura controlada.  
O nariz é tomado por notas de **frutas brancas**, como maçã e pera, pêssego-verde, e um toque de **raspa de limão-siciliano**, além de distinto aroma floral, que lembra **acácia** e **camomila**. Em boca mostra toda essa vivacidade de fruta e flor, com acidez vibrante as acompanhando, e o fim da taça pedindo uma próxima.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

amarelo com reflexos esverdeados

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

frutas brancas, como maçã e pera, pêssego-verde, e um toque de raspa de limão-siciliano, além de distinto aroma floral, que lembra acácia e camomila

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

vivacidade de fruta e flor, com acidez vibrante as acompanhando, e o fim da taça pedindo uma próxima

### CARNES

peixe crustáceo ave suíno  
 cordeiro gado caça curada

### QUEIJOS

frescos moles médios duros

### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

### DOCES

oleginosas frutas sobremesas chocolate

### DESCRIÇÃO

saladas em geral, camarão alho e óleo, peixes cozidos ou grelhados, sushi, bacalhau à Gomes de Sá, frango assado, queijos frescos como ricota e de cabra, frutas



### CULINÁRIA