

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Adega Guimarães Vinho Verde 2020
Vinícola	Adega Cooperativa Guimarães
Safra	2020
País	Portugal
Região	Vinho Verde
Tipo	branco
Castas	
Teor Alcoólico	11%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	10 a 12°C
Guarda	até 2025
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Vinho Verde é uma tradicional denominação de origem do norte de Portugal, que se estende pela famosa e histórica região do Minho. O clima ameno, aliado a pluviosidade um pouco mais elevada quando comparada ao restante do país, propiciam uma maturação mais lenta das uvas, tornando o local propício para o cultivo de castas brancas, as quais representam cerca de 70% da montante de uvas lá produzidas. Estas acabam desenvolvendo um delicioso *bouquet* de aromas frutados e florais, que aliados a excelentes níveis de acidez, conseguem tornar as bebidas extremamente refrescantes.

A Adega Guimarães é uma cooperativa fundada em 1962, nos arredores da cidade de Guimarães. Fruto da união de viticultores, que buscaram formas de manter o vigor da atividade, elaborando vinhos de qualidade surpreendente. Este rótulo é sensacional, tendo sido elaborado com as castas portuguesas Loureiro, Arinto e Trajadura, cultivadas sobre o solo granítico, de onde foram colhidas manualmente. Na vinícola, as uvas sofreram uma leve maceração em contato com a película e foram suavemente prensadas, mantendo de forma pujante as características varietais. Por fim, a fermentação decorreu em temperatura controlada, com o emprego de leveduras selecionadas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo com reflexos esverdeados

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

em primeiro plano apresenta frutas brancas (maçã e pera), frutas de caroço (pêssego) e um toque de raspas de limão-siciliano; em seguida abrem aromas florais, que lembram acácia e camomila

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

de bom corpo, entrega uma vivacidade espetacular de fruta e flor, acompanhada por uma acidez vibrante e um fim de boca deleitável

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

oleaginosas 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