

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Arrojo Douro Tinto 2018
Vinícola	Quinta de Cabeço
Safra	2018
País	Portugal
Região	Douro
Tipo	tinto
Castas	Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca
Teor Alcoólico	13%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2021
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



TAÇA



APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O **Arrojo** é um elaborado na Quinta do Cabeço, uma propriedade de apenas 8 hectares situada em uma localização privilegiada no Douro, entre as cidades de Pinhão e Régua. Possui como diferencial a excelente exposição solar, que permite o desenvolvimento de frutos muito concentrados.

Composto por uma mescla entre Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca — de vinhas com idade entre 15 e 50 anos — este tinto é vinificado sem passagem por madeira.

Para abrir sem culpa e desfrutar com muito prazer. Um Douro imperdível frente ao seu preço!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura de média intensidade



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas abundantes de cerejas, amoras e ameixas maduras, em meio a toques florais e de ervas culinárias



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

macio, com acidez bem dosada, taninos leves e excelente intensidade de sabor; framboesas e jabuticabas aparecem ao lado de especiarias doces, como canela e alcaçuz

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

assado de tira, leitão a pururuca, pato confitado, paleta de cordeiro com ervas assado na brasa, tortellone de cogumelos frescos, charcutaria e queijos



CULINÁRIA