

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Badoxa Douro Colheita 2023
Vinícola	Badalo Wines
Safra	2023
País	Portugal
Região	Douro
Tipo	tinto
Castas	Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	3 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030+
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Patrimônio Mundial da Humanidade pela UNESCO, o Douro é reconhecido por suas paisagens únicas e por uma longa tradição vitivinícola que deu origem a alguns dos vinhos mais emblemáticos de Portugal, incluindo o célebre Vinho do Porto. Nos últimos anos, a região também vem se destacando pela excelente relação qualidade-preço de seus vinhos tranquilos.

O Badoxa Colheita 2023 é um bom exemplo desse movimento. Elaborado a partir de um corte clássico de Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz, passa por desengace total e fermentação em cubas de aço inox com controle de temperatura, preservando a expressão da fruta. A maturação ocorre por três meses em barris de carvalho, trazendo equilíbrio e sutileza ao conjunto, sem sobrepor o caráter varietal.

O vinho é assinado pela Badalo Wines, projeto fundado em 2018 com a proposta de revelar, aos quatro cantos do mundo, o potencial e a diversidade dos grandes vinhos portugueses. Uma abordagem moderna, focada em identidade regional e acessibilidade, que se reflete claramente neste rótulo do Douro.

É simplesmente um exemplar surpreendente pelo preço!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, com cereja, amora e ameixa, escoltadas por notas de especiarias doces, canela e chocolate amargo, finalizando com delicadas nuances minerais e um leve toque de fumaça

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

vivaz e suculento, com taninos finos e macios pareando com uma acidez vibrante e muito salivante; perfil de sabor comprova a paleta aromática e o final de boca é saboroso e de boa persistência

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

oleoginosas

frutas

sobremesas

chocolate

DESCRIÇÃO

presunto curado, arroz de polvo com linguiça e grão de bico, lombo de suíno assado com ervas e batatas ao murro, coelho na brasa, carnes grelhadas e queijos de média maturação



CULINÁRIA