

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bico Amarelo Vinho Verde 2021
Vinícola	Quinta do Ameal
Safra	2021
País	Portugal
Região	Vinho Verde
Tipo	branco
Castas	Loureiro, Alvarinho e Avesso
Teor Alcoólico	11%
Maturação	4 a 6 meses sur lie
Temperatura de Serviço	6° a 8°C
Guarda	até 2024
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Quinta do Ameal é uma das vinícolas mais respeitadas da D.O.C. Vinho Verde, cuja história remonta ao ano de 1710. Está localizada no Vale do Lima, onde foca seus esforços no cultivo da principal variedade da sub-região, a Loureiro. Em 2019 foi adquirida pelo reputadíssimo grupo Herdade do Esporão, consolidando-se como referência na Denominação.

O Bico Amarelo é um vinho que, segundo o conceituado enólogo José Luis Moreira da Silva, “traduz e representa o melhor da diversidade da Região dos Vinhos Verdes”. Trata-se de um assemblage de três castas típicas da denominação, provenientes de diferentes terroirs: do Lima vem a Loureiro, que confere intensidade e exuberância; de Monção e Melgaço vem a Alvarinho, que contribui com um caráter frutado e ótima concentração de acidez; e de Baião vem a Avesso, trazendo volume, equilíbrio e harmonia.

A vinificação é meticulosa, partindo da prensagem pneumática delicada dos cachos inteiros. Uma decantação a frio do mosto é realizada durante 48h e então a fermentação alcoólica se dá em tanques de aço inoxidável a baixa temperatura. Então o vinho descansa *sur lie* entre 4 e 6 meses, com *bâtonnage* periódica, antes de ser engarrafado.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo claro e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas cítricas e tropicais, principalmente frescas, como o pêssego e a lima, escoltadas por notas de flores brancas e amarelas, nuances de ervas frescas, mel e zest de laranja, finalizando com um gostoso e delicado toque mineral

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

leve, cativante e muito refrescante, com uma acidez ampla e impecavelmente salivante. O perfil do sabor segue a paleta olfativa, finalizando com uma interessante mineralidade e salinidade

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

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