

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Capela Real Dão Tinto 2017
Vinícola	Cooperativa de Penalva do Castelo
Safra	2017
País	Portugal
Região	D.O.C. Dão
Tipo	tinto
Castas	Touriga Nacional, Tinto Roriz e Alfrocheiro
Teor Alcoólico	13%
Maturação	estagiou em barricas novas de carvalho francês por 12 meses
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2023
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	4.3 Vivino

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho-rubi intenso



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

fruta vermelha madura, com destaque para morango e framboesa; caramelo, canela, noz-moscada



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas frescas, boa acidez, taninos aveludados



CULINÁRIA

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