

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Caves Velhas Catedral Reserva Dão Tinto 2022
Vinícola	Caves Velhas
Safra	2022
País	Portugal
Região	Dão
Tipo	tinto
Castas	(ver arquivo)
Teor Alcoólico	13%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2033
Decanter	30 minutos
Premiações	Duplo Ouro — Gilbert & Gaillard Ouro — Concurso Mundial de Bruxelas

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1939 por João Júlio Alves, a Caves Velhas é hoje uma das marcas de vinho mais reconhecidas de Portugal. Entre seus rótulos de destaque está o Catedral Reserva, elaborado a partir de vinhedos próprios no Dão. O vinho combina 50% Tinta Roriz, 30% Touriga Nacional e 20% Alfrocheiro, e amadurece por 6 meses em barricas de carvalho, resultando em um perfil clássico da região.

A DOC Dão, onde nasce este vinho, está situada no centro-norte de Portugal, cerca de 80 quilômetros ao sul do Douro. Trata-se de uma das regiões demarcadas mais antigas do país e apresenta um clima continental com estações bem marcadas. Invernos rigorosos e verões quentes são moderados pelo conjunto de serras que cercam o território, como a Estrela, o Caramulo e a Nave, que também reduzem a influência atlântica. Os solos arenosos de origem granítica e xistosa favorecem a drenagem e contribuem para a produção de vinhos de grande qualidade, contexto no qual o Catedral Reserva se insere.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras (ameixa, amora, jabuticaba), escoltadas por notas de ervas de quintal e especiarias doces (baunilha e canela), e delicados toques mentolados e levemente defumados

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

equilibrado, com taninos macios e polidos, bem alinhados a uma acidez suculenta e bastante gastronômica; os sabores refletem fielmente as notas olfativas com boa intensidade e permanência

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