

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Cova do Frade Reserva Dão 2013 20161029
<b>Vinícola</b>	Ferreira Malaquias
<b>Safra</b>	2013
<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	Dão
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Touriga Nacional 50% Tinta Roriz 30% Jaen 20%
<b>Teor Alcoólico</b>	13%
<b>Maturação</b>	parte do vinho estagia por 9 meses em carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C - 18°C
<b>Guarda</b>	até 2018
<b>Decanter</b>	
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Cova do Frade Dão é um clássico de Portugal, e sua história contém diversas premiações, onde se encontra a medalha de ouro no Concours Mondial de Bruxelles (um feito notável para um vinho desta categoria, clique em passagem). Sua base é composta por Touriga Nacional - que atinge no Dão a sua melhor expressão - sendo concluída por Tinta Roriz e Jaen, que são mais identificadas pelos nomes Tempranillo e Mencía, respectivamente. Seu aroma nos remete a pequenas frutas silvestres de baga, como mirtilos, cassis e groselha vermelha, mostrando ainda notas herbáceas sob um fundo tostado. Na boca está bastante redondo, com taninos suaves, uma acidez bem gastronômica e notas de frutas secas sem equilíbrio final. O vinho ideal para acompanhar uma boa pizza e uma conversa entre amigos!

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho púrpura de média intensidade

#### INTENSIDADE

baixa           alta

#### EVOLUÇÃO

primário           terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

nos remete a pequenas frutas silvestres de baga, como mirtilos, cassis e groselha vermelha, mostrando ainda notas herbáceas sob um fundo tostado

#### INTENSIDADE

baixa           alta

#### DOÇURA

seco           doce

#### ACIDEZ

baixa           alta

#### TANINO

baixa           alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve           encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta           longa

#### DESCRIÇÃO

bastante redondo, com taninos suaves, uma acidez bem gastronômica e notas de frutas secas no equilibrado final

#### 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



### CULINÁRIA