

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Curvos Escolha Branco 2023
Vinícola	Quinta dos Curvos
Safra	2023
País	Portugal
Região	Vinho Verde
Tipo	branco
Castas	Loureiro, Trajadura e Arinto
Teor Alcoólico	12%
Maturação	sobre as
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	90 pts International Wine Challenge

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Elaborado na charmosa freguesia de **Forjães**, no concelho de Esposende, bem no coração da região do Minho, ele nasce de uma propriedade familiar que preserva mais de 400 anos de tradição na produção de vinhos.

A Quinta dos Curvos é um verdadeiro patrimônio português, com 16 hectares de vinhedos murados. Ali, as castas típicas da região — como **Loureiro, Trajadura e Arinto**, presentes neste corte — crescem em solos graníticos e sob a exposição solar ideal, voltada para o sul. O resultado? Uvas com maturação equilibrada, capazes de originar vinhos frescos, aromáticos e com mineralidade marcante.

O Curvos Escolha 2023 é a expressão pura do *terroir* minhoto. No nariz, encanta com aromas de maçã verde, pera, pêssego e limão-siciliano, combinados a notas de flores brancas, raspas de laranja e um toque sutil de ervas frescas. Há ainda uma mineralidade elegante, que acrescenta profundidade ao conjunto.

Em boca, é refrescante e equilibrado, com acidez vibrante, fruta suculenta e final limpo e persistente, marcado por nuances salinas e minerais que convidam ao próximo gole. Versátil, acompanha perfeitamente frutos-do-mar, saladas frescas, peixes grelhados e até pratos da culinária asiática.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

Aromas de maçã verde, pera, pêssego e limão-siciliano, combinados a notas de flores brancas, raspas de laranja e um toque sutil de ervas frescas; há ainda uma mineralidade elegante, que acrescenta profundidade ao conjunto

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

é refrescante e equilibrado, com acidez vibrante, fruta suculenta e final limpo e persistente, marcado por nuances salinas e minerais que convidam ao próximo gole

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