

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Dom Afonso Henriques Signature 2015
<b>Vinícola</b>	UDACA
<b>Safra</b>	
<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	Dão
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro e Jaen
<b>Teor Alcoólico</b>	13%
<b>Maturação</b>	12 meses em cubas
<b>Temperatura de Serviço</b>	16° a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2022
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Se você nos acompanha diariamente, deve ter percebido que a oferta de vinhos portugueses na VinumDay cresceu bastante nos últimos tempos.

Isso não é gratuito: sempre avaliamos amostras de várias partes do mundo, mas com frequência estamos encontrando índices mais recompensadores da famosa relação custo-benefício nos exemplares lusitanos.

É caso do vinho que trazemos hoje, um dos ícones da UDACA. Seu nome é uma homenagem ao primeiro rei de Portugal — Dom Afonso Henriques, conhecido como "o Conquistador" — que governou o país no século XII.

A linha Signature provém da região do Dão, vinificada através de um blend entre parcelas nobres de diferentes áreas desta DOC. A robusta Touriga Nacional domina o corte, com parcelas menores de Tinta Roriz, Alfrocheiro e Jaen. A vinificação segue o estilo tradicional da região, com amadurecimento de 12 meses em cubas.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi intenso



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### EVOLUÇÃO

primário  terciário

#### DESCRIÇÃO

notas de frutas negras em compota, baunilha e anis, além de um característico toque de eucalipto



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### DOÇURA

seco  doce

#### ACIDEZ

baixa  alta

#### TANINO

baixa  alta

#### CORPO

leve  encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta  longa

#### DESCRIÇÃO

mostra ótima estrutura, com taninos sedosos, acidez bem dosada e uma paleta de sabores bastante rica, que mescla geleia de amora, chocolate e um fundo defumado

### 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

tapas espanholas, queijos de maturação média, bruschettas de brie e jamón, talharim ao sugo, torta de batatas, costela de cordeiro na brasa, pato confitado



### CULINÁRIA