VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Duas Danças Colheita Seleccionada Tinto 2019
Vinícola	Monte dos Perdigões
Safra	2019
País	Portugal
Região	Alentejo
Tipo	tinto
Castas	Aragonez, Syrah e Touriga Nacional
Teor Alcoólico	14%
Maturação	o vinho estagiou parcialmente em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2026
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE

Aglomerada

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Este **Colheita Seleccionada Tinto 2019** é elaborado pela **Monte dos Perdigões.** A vinícola já foi residência de célebres artistas portugueses, entre eles Luís de Freitas Branco, renomado maestro que foi estímulo para este exemplar. A arte sempre fez parte da propriedade, que possui mais de 500 anos, e localiza-se no belo **Alentejo**, uma das regiões vitivinícolas mais apreciadas do mundo.

Duas Danças representa a harmonia entre as etapas de elaboração deste rótulo, desde a vinha até o vinho. As castas que o compõem, **Aragonez, Syrah e Touriga Nacional,** são cultivadas na Herdade Vale do Rico Homem e na Monte dos Perdigões, contempladas pela **I.G. Alentejano**. Na adega, o diferencial são os lagares de mármore alentejano, que auxiliam a manter a temperatura do local amena mesmo nos verões tórridos da região. Consequentemente, isso auxilia na vinificação.

Parte do vinho estagiou em barricas de carvalho francês, proporcionando a maciez e os aromas incríveis que encontramos em taça.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: frutas silvestres maduras (amora, framboesa, cereja), frutas negras frescas, especiarias picantes (pimenta-do-reino, noz-moscada), ervas aromáticas

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: estruturado e generoso, possui taninos bem integrados e acidez refrescante; nos sabores se destacam as frutas do bosque negras, e surgem notas de geleia, que permanecem em seu delicioso fim de bocas

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: bacalhau com broa, carré de cordeiro e purê de castanhas, fettuccine ao ragu de cogumelos silvestres, risoto caprese, crostini de queijo de cabra e tomate confitado