

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Encostas da Ribeira Vinho Verde 2015
Vinícola	Ferreira Malaquias
Safra	2015
País	Portugal
Região	Vinho Verde
Tipo	branco
Castas	Arinto, Loureiro e Trajadura
Teor Alcoólico	10.5%
Maturação	engarrafado logo após o termino da vinificação, para reter todo o frescor
Temperatura de Serviço	6° a 8°C
Guarda	até 2017
Decanter	
Premiações	

VEDANTE

TAÇA

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Elaborado pela Ferreira Malaquias - uma cooperativa fundada em 1896 e que produz vinhos nas principais regiões de Portugal - este branco da DOC de Vinho Verde é um assemblage entre castas típicas da região: Arinto, Loureiro e Trajadura. Exibe um aroma limpo e direto, onde estão presentes frutas como ameixa verde, pomelo e limão siciliano, com notas de flores brancas. Na boca se mostra muito leve e altamente refrescante, entregando o tradicional toque efervescente, com um final breve e mineral. É o típico vinho para ser apreciado à beira da piscina, sem compromissos, mas também pode harmonizar muito bem com saladas, ceviches e até mesmo frutos do mar.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo claro



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ alta

EVOLUÇÃO

primário ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ terciário

DESCRIÇÃO

frutas como ameixa verde, pomelo e limão siciliano, com notas de flores brancas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ alta

DOÇURA

seco ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ doce

ACIDEZ

baixa ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ alta

TANINO

baixa ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ alta

CORPO

leve ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ encorpado

PERSISTÊNCIA

curta ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ longa

DESCRIÇÃO

muito leve e altamente refrescante, entrega o tradicional toque efervescente, com um final breve e mineral



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