

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Fonte de Santa Quiteria Vinho Verde
Vinícola	Vercoope
Safra	2015
País	Portugal
Região	Agrela, Santo Tirso, Vinhos Verde
Tipo	branco
Castas	Arinto, Azal, Loureiro e Trajadura
Teor Alcoólico	9.5%
Maturação	Cubas de aço inox
Temperatura de Serviço	6° a 8°C
Guarda	até 2017
Decanter	
Premiações	

VEDANTE

TAÇA

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Fonte de Santa Quiteria é elaborado pela Vercoope, uma união de cooperativas fundada em 1964, que é referência em Vinho Verde. Entrega aqui um vinho jovem e cheio de vivacidade, companheiro ideal para ostras frescas, mariscos e crustáceos em geral. No aroma temos frutas cítricas (como lima da pérsia e maçã verde), com notas de jasmim e flor de acácia. A análise gustativa revela um vinho leve, equilibrado e muito refrescante; o meio de boca é marcado por um toque frisante, com um final notadamente mineral. Um exemplar descontraído e delicioso, ideal para conhecer um pouquinho mais dessa distinta região portuguesa!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

cor citrina, fresco e com uma acidez típica.



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas cítricas (como lima da pérsia e maçã verde), com notas de jasmim e flor de acácia



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

leve e muito refrescante, mostra bom equilíbrio e um toque quase frisante, com final notadamente 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