VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Fonte de Santa Quiteria Vinho Verde Rosado
Vinícola	Caves Felgueiras
Safra	-
País	Portugal
Região	Vinho Verde
Tipo	rosé
Castas	Espadeiro, Amaral e Vinhão
Teor Alcoólico	10%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2024
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A região dos Vinhos Verdes é a maior área demarcada de Portugal. Está dividida em 12 sub-regiões, sendo que na de Souza, encontra-se a vinícola Terras de Felgueiras, responsável pela elaboração deste exemplar.

Localizada em uma zona de transição entre o litoral e o interior do país, nesta área, a influência do Atlântico é sentida devido ao relevo pouco acidentado, que a deixa exposta. Além disso, o clima se mostra ameno, com verões não tão quentes e invernos nem tão frios, e a amplitude térmica diária é baixa.

Este vinho foi elaborado com as castas tintas mais adaptadas ao seu *terroir:* Espadeiro, Amaral e Vinhão. Sua vinificação ocorreu pelo método bica-aberta, sendo a fermentação conduzida em tanques de aço inox. Por fim, o engarrafamento ocorreu neste recente ano de 2022.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: salmão brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas frescas (cereja, morango, framboesa), floral de rosas-vermelhas, frutas cítricas como limão-siciliano e lima

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: elegante e vivaz, tem bom corpo, acidez fresca e suculenta; sabores muito gostosos de morango e framboesa; a persistência é longa e deliciosa

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: 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