

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

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

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



CULINÁRIA