

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Kompassus Reserva Branco 2022
Vinícola	Kompassus
Safra	2022
País	Portugal
Região	Beira
SubRegião	Bairrada
Tipo	branco
Castas	Arinto e Bical
Teor Alcoólico	12%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2034
Decanter	-
Premiações	93 pts Revista Adega   17,5 pts Grandes Escolhas

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Borgonha

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Kompassus é uma vinícola boutique da Bairrada, fundada por João Póvoa, que iniciou a elaboração de vinhos em 1991. Oftalmologista de profissão, mas agricultor por paixão, João mantém uma ligação profunda com o terroir da região desde criança.  
 Com foco em vinhos de mínima intervenção, a Kompassus trabalha majoritariamente com uvas provenientes de vinhas velhas, algumas com cerca de 70 anos, capazes de refletir com fidelidade a identidade e a complexidade do local.  
 Curiosamente, o nome da vinícola tem origem em um antigo costume de plantar os vinhedos em forma de compasso, com alta densidade, em torno de 6.000 pés por hectare. Essa condução resulta em fileiras mais próximas, com corredores estreitos, e é mantida ao longo de toda a propriedade, localizada em Cantanhede.  
 Desde 2012, a enologia está a cargo de Anselmo Mendes, um dos maiores especialistas em vinhos brancos de Portugal, cuja atuação reforça a grande qualidade dos rótulos da casa.  
 Integrante da linha Reserva, este exemplar é fruto de um blend 70% Arinto e 30% Bical. A fermentação foi conduzida em barricas de carvalho francês de 225 litros e a maturação ocorreu por 6 meses sobre as borras finas, nos mesmos recipientes.

## ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	Descrição		
	Intensidade	baixa	alta
Análise olfativa	Evolução	primário	terciário
	Descrição		
	Intensidade	baixa	alta
	Doçura	seco	doce
	Acidez	baixa	alta
Análise gustativa	Tanino	baixa	alta
	Corpo	leve	encorpado
	Persistência	curta	longa
	Descrição		

## 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
-------------	--------	------------	-----------

## CULINÁRIA

DESCRÍÇÃO bolinho de bacalhau, caldo verde, moqueca de frutos do mar, peixes assados na brasa, spaghetti aos frutos do mar, risoto de camarão, polvo grelhado com batatas ao murro