

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Lagares do Castelo Colheita Rosé 2019
<b>Vinícola</b>	Adega Cooperativa de Penalva do Castelo
<b>Safra</b>	2019
<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	D.O.C. Dão
<b>Tipo</b>	rosé
<b>Castas</b>	Touriga Nacional e Alfrocheiro
<b>Teor Alcoólico</b>	12,5%
<b>Maturação</b>	estagia 6 meses em barricas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	10 a 12° C
<b>Guarda</b>	2025
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



## TAÇA



## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Elaborado pela **Adega Cooperativa de Penalva do Castelo**, empresa com cerca de 1000 associados e 50 anos de história, que dispõem da mais moderna tecnologia de vinificação, estágio e engarrafamento de vinhos, sendo uma **referência de destaque dos vinhos do Dão**.

A região do **Dão** foi demarcada em 1908, se localiza a leste da Bairrada e ocupa quase que inteiramente a metade sul da Beira Alta, compreendendo 16 municípios nos distritos de Viseu, Guarda e Coimbra. De sua área total, somente 5% está sendo utilizada para a viticultura. As terras restantes estão ocupadas por florestas de pinheiros e eucaliptos. É uma região de magníficas paisagens, cercada por montanhas, com topografia que gera grande influência no clima.

Os solos são compostos por decomposição do granito, que está em 70% do sub-solo da região. As uvas estão plantadas em pequenas clareiras dessa floresta, em sua maioria no nordeste da região, ao redor de Viseu e nas cidades de Tondelas, Nelas e Gouveias.

Neste belo exemplar foram utilizadas as castas tintas Touriga Nacional e Alfrocheiro. A **Touriga Nacional** se caracteriza pelo baixo rendimento e alta qualidade. A Alfrocheiro, também conhecida como Tinta Bastardinha, é uma variedade de excelente qualidade vínica, seus bagos apresentam alto teor de açúcar natural que proporciona um bom teor alcoólico nos vinhos.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

salmão



### Análise olfativa

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário

### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas frescas (morango, cereja), frutas de polpa branca (maçã vermelha), nuances herbáceos (folha de tomate) e toques de rosas



### Análise gustativa

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

apresenta corpo mediano, com boa estrutura, acidez equilibrada e um final saboroso com destaque para as saborosas frutas vermelhas maduras

### 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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

### DESCRIÇÃO

peixes grelhados ou assados na brasa, frutos do mar no bafo, queijos de pasta mole, como brie e camembert, aves assadas no forno, batatas ao alecrim, massas com molhos leves e risotos em geral



### CULINÁRIA