

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Lagares do Castelo Colheita Seleccionada Tinto 2016
Vinícola	Adega Cooperativa de Penalva do Cstelo CRL
Safrá	2016
País	Portugal
Região	D.O.C. Dão
Tipo	tinto
Castas	Touriga Nacional, Tinta Roriz e Alfrocheiro
Teor Alcoólico	13%
Maturação	6 meses em abrricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	
Decanter	
Premiações	

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

cereja vermelha, groselha, ameixa seca, trufas licorosas, gramínea, especiarias



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

sabor de iogurte de morango



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