

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Lago Vinho Verde 2020
<b>Vinícola</b>	Quinta da Calçada
<b>Safra</b>	2020
<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	Vinho Verde
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	Arinto, Azal, Loureiro e Trajadura
<b>Teor Alcoólico</b>	10%
<b>Maturação</b>	sem passagem por madeira
<b>Temperatura de Serviço</b>	10 a 12 °C
<b>Guarda</b>	2024
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Screw Cap

## TAÇA



Riesling

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Acredita-se que a produção de vinhos na Casa da Calçada ocorra desde o século XVIII. Suas históricas instalações já abrigaram o exército napoleônico, durante a invasão de Portugal, pois os mesmos queriam estar próximos de um local que os pudesse prover um bom suprimento de vinhos. Ao deixar o local, a tropa incendiou a propriedade, que se viu decadente nos anos que se sucederam.

No final do século XIX, o político Lago Cerqueira adquiriu a propriedade e a reformou. No local, fundou uma vinícola em 1917, ano em que a construção da adega foi concluída. Desde então, a Quinta da Calçada retomou sua gloriosa vocação vinhateira e também se consolidou pioneira nas exportações, quando enviou a primeira remessa da região demarcada ao Brasil.

No cenário atual, a vinícola pertence à família Mota, com quem Lago Cerqueira mantinha amigáveis relações. Sua localização é em Amarante, no sudeste da DOC, entre o Douro e o Minho. As margens do Rio Tâmega, a sub-região é caracterizada pelos solos essencialmente graníticos, altitude de cerca de 600 metros, alta pluviosidade e grande amplitude térmica entre os dias e as noites, tendo uma menor influência do Atlântico.

O exemplar em questão foi elaborado com as castas Arinto, Azal, Loureiro e Trajadura, provenientes dos 50 hectares próprios da vinícola. A vinificação ocorreu em tanques de aço inox, em baixa temperatura, durante 15 dias.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo palha com nuances esverdeadas

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

raspas de limão-siciliano, lima, maçã verde, frutas tropicais (abacaxi fresco), e nuances florais de rosas-brancas

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

fresco e envolvente, tem bom corpo e acidez suculenta, sem ser agressiva; os sabores destacam as frutas cítricas e certa mineralidade; o final é longo e muito gostoso

### 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

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