

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|-------------------------------|---|
| Vinho | Marques de Marialva Bical Reserva Bairrada 2020 |
| Vinícola | Adega de Cantanhede |
| Safra | 2020 |
| País | Portugal |
| Região | Beira |
| SubRegião | Bairrada |
| Tipo | branco |
| Castas | Bical |
| Teor Alcoólico | 13,5% |
| Maturação | 3 meses em garrafa |
| Temperatura de Serviço | 8 a 10 °C |
| Guarda | 2028 |
| Decanter | - |
| Premiações | 91 pts Adega (Best Buy) Ouro - Challenge International du Vin 2023 Ouro - Sélections Mondiales Des Vins Canada 2022 |

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A uva Bical está profundamente associada à Bairrada. É uma das castas mais importantes e apreciadas da região, conhecida pela capacidade de produzir vinhos de alta qualidade, desde os tranquilos até os espumantes.

É um verdadeiro tesouro regional e motivo de orgulho para os produtores que apostam no seu cultivo. Dotada de uma complexidade aromática muito interessante, tem características frequentemente associadas com a Riesling - inclusive sua especial capacidade de envelhecer bem.

Uma das vinícolas portuguesas que mais apostam na Bical é a Adega de Cantanhede, a principal vinícola da Bairrada e especialista no cultivo da variedade.

Desde 2011, o enólogo Oswaldo Amado realiza um trabalho excepcional dentro da adega, elaborando os vinhos ícones da empresa com a linha Marquês de Marialva. Através dela, é prestada uma homenagem a António Luís de Meneses, natural de Cantanhede, que atuou com valentia na Guerra da Restauração, quando Portugal recuperou sua independência após 60 anos de domínio espanhol.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo palha

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas de polpa branca, frescas, como maçã verde e pera; frutas de caroço, como pêssego, ramallete flores brancas, aveia tostada

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

amplo, cremoso e instigante, tem estrutura harmônica e certa, acidez viva e sabores com boa intensidade; as notas de fruta fresca cítrica e floral se destacam, permanecendo em seu gostoso fim de boca

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