

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Monte da Castinha Dão Branco 2019
Vinícola	Adega Cooperativa de Mangualde
Safra	2019
País	Portugal
Região	Dão
Tipo	branco
Castas	Encruzado, Cerceal Branco, Malvasia Fina e Bical
Teor Alcoólico	12.5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	8° a 10°C
Guarda	até 2023
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Aglomerada

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Dão é um dos territórios mais celebrados de Portugal e, talvez, o mais promissor! É uma das mais antigas regiões demarcadas do país, reconhecida em 1908 e oficialmente uma D.O.C. em 1990. Localizada a sul do Vale do Douro, no centro-norte português, a Denominação goza de um clima temperado continental, com estações bem definidas, beneficiadas pela proteção pelas cadeias de montanhas – Serra da Estrela, Serra do Caramulo e Serra da Nave, que cercam seu território e o protegem da influência do Oceano Atlântico. Os solos são predominantemente arenosos, de origem granítica e xistosa, de ótima drenagem. Esse conjunto de características fazem o Dão um terroir perfeito para a elaboração de vinhos de altíssima qualidade, tanto que é considerado a Borgonha portuguesa!

A principal uva é a Touriga Nacional, porém quando falamos em vinhos brancos, quem reina é a Encruzado! Os melhores exemplares são feitos com ela, sejam varietais ou assemblages – exatamente o que temos hoje.

O Monte da Castinha Dão Branco 2019 é um blend composto por XXXX, vinificadas com perfeição pela Adega de Mangualde, uma cooperativa com mais de 50 anos de tradição que tem investido pesado em modernização e tecnologia.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo pálido com reflexos esverdeados

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas tropicais e cítricas, como o pêssego, a goiaba e a lima, notas florais e delicados toques herbáceos e minerais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

leve e elegante, alia boa cremosidade e mineralidade com uma acidez viva e crocante, em um perfil muito harmonioso

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



CULINÁRIA

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleginosas 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