

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Mosteiro dos Frades Capela Colheita Selecionada Tinto 2021

Vinícola Adega Cooperativa de Silgueiros

Safra 2021

País Portugal

Dão Região Tipo tinto

Castas Touriga Nacional, Tinta Roriz e Jaen

Teor Alcoólico 13.5%

Maturação em cubas de aço inox

Temperatura de

Serviço

16 a 18 °C

Guarda 2030+

Decanter 45 a 60 minutos

Premiações 90 pts Revista Adega

## VEDANTE







**Bordeaux** 

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Situada na freguesia de Silgueiros, no conselho de Viseu, a Adega Cooperativa de Silgueiros reúne cerca de 2.000 viticultores, sendo uma das mais tradicionais do Dão. Certificada pelo IFS (International Featured Standards), assegura elevados padrões de qualidade em cada etapa da produção.

A região do Dão, conhecida como o berço da Touriga Nacional e da elegante casta branca Encruzado, destaca-se por seus vinhedos situados entre 400 e 600 metros de altitude, onde o clima fresco e os solos graníticos contribuem para vinhos de grande equilíbrio e finesse.

O Mosteiro dos Frades Colheita Selecionada Tinto 2021 expressa essa identidade: um corte harmonioso e autêntico entre Touriga Nacional, Tinta Roriz e Jaen, vinificado e maturado por longos 16 meses em tanques.

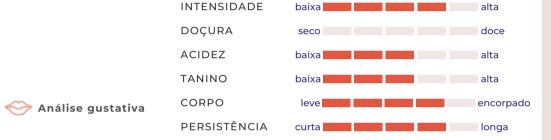
## ANÁLISE SENSORIAL **DESCRIÇÃO** Análise visual rubi **INTENSIDADE** baixa **EVOLUÇÃO**

primário I



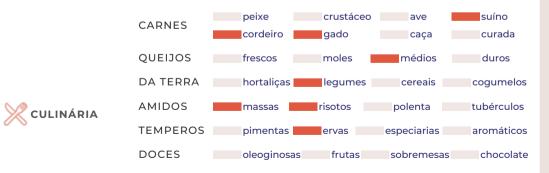
frutas vermelhas e negras maduras, como cerejas, DESCRIÇÃO amoras e ameixas, acompanhadas por notas florais de violetas, nuances de ervas frescas, um toque de especiarias doces (cravo-da-índia) e pimenta-preta

terciário



**DESCRIÇÃO** 

equilibrado e vibrante, com acidez refrescante. taninos firmes e bem integrados, além de ótima fluidez.: o final é suculento e persistente, retomando os sabores de frutas escuras, flores e um leve traço terroso



DESCRIÇÃO presunto curado, arroz de polvo com linguiça e grão de bico, lombo de suíno assado com ervas e batatas ao murro, coelho na brasa, carnes grelhadas e queijos de média maturação