

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Mosteiro dos Frades Capela Colheita Seleccionada Tinto 2021
Vinícola	Adega Cooperativa de Silgueiros
Safra	2021
País	Portugal
Região	Dão
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



Natural

TAÇA



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 Seleccionada 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



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE **baixa**  **alta**

EVOLUÇÃO **primário**  **terciário**



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

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

INTENSIDADE **baixa**  **alta**

DOÇURA **seco**  **doce**

ACIDEZ **baixa**  **alta**

TANINO **baixa**  **alta**



Análise gustativa

CORPO

leve  **encorpado**

PERSISTÊNCIA **curta**  **longa**

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

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

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



CULINÁRIA