

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Mosteiros dos Frades Santuário Colheita Seleccionada Branco 2023
Vinícola	Adega Cooperativa de Silgueiros
Safra	2023
País	Portugal
Região	Dão
Tipo	branco
Castas	Encruzado e Malvasia Fina
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	90 pts Revista Adega

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

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 Santuário Colheita Seleccionada Branco 2023 expressa essa identidade: um corte harmonioso de Encruzado e Malvasia Fina, vinificado e maturado por quatro meses em tanques de aço inox.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo palha

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas brancas, como maçã e pera, frutas de caroço (pêssego) e nuances de lima, escoltadas por notas de flores brancas e ervas-de-quintal

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

elegante e bem estruturado, tem bom corpo, acidez suculenta e ótima concentração de fruta; os sabores refletem a paleta olfativa, com gostosa e gastronômica persistência

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