VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Opta Dão 2017
Vinícola	Opta Wines
Safra	2017
País	Portugal
Região	D.O.C. Dão
Tipo	tinto
Castas	35% Touriga Nacional 35% Alfrocheiro e 30% Tinta Roriz
Teor Alcoólico	13%
Maturação	em tanques de aço inoxidável
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2023
Decanter	15 minutos
Premiações	

VEDANTE

Aglomerada

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O **Opta Dão Tinto 2017** é vermelho-rubi brilhante no visual, e entrega aromas de frutas vermelhas silvestres frescas e maduras tendo framboesa e cereja em destaque com um toque de morango, além de ervas frescas, como tomilho e uma nota de casca de árvore. Em boca é suave e macio, de taninos polidos e acidez pontual e gastronômica, com a fruta se confirmando madura e final levemente terroso.

Estão ali presentes em porções praticamente iguais a **Touriga Nacional**, joia do Dão, a **Alfrocheiro** e a **Tinta Roriz**, como é chamada a *Tempranillo* em Portugal. Conhecida como a Borgonha portuguesa, é uma região de solo granítico cujas videiras experienciam grande amplitude térmica, o que significa grãos com ótima maturação fenólica e gostosa mineralidade.

O Dão foi a primeira região demarcada do país para vinhos não-licorosos e há mais de um século é reconhecida pela excelente qualidade de seus tintos. Uma D.O.C. desde 1990, tem dado luz a rótulos mais modernos e joviais, voltados à fruta e ao consumo imediato, como o que sobe ao nosso palco hoje.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho-rubi brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas silvestres frescas e maduras tendo framboesa e cereja em destaque com um toque de morango; ervas frescas, de tomilho; nota de casca de árvore

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: suave e macio, de taninos polidos e acidez pontual e gastronômica, com a fruta se confirmando em boca madura e final levemente terroso

CULINÁRIA

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