

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

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário  terciário



Análise olfativa

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

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta

CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

curta  longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

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