VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Pardalito Rosé
Vinícola	Adega Ponte da Barca
Safra	N. V.
País	Portugal
Região	Vinho Verde
Tipo	rosé
Castas	Vinhão, Borraçal e Espadeiro
Teor Alcoólico	9.5%
Maturação	em tanques de aço inoxidável
Temperatura de Serviço	8°C a 10°C
Guarda	até 2024
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE

Screw Cap

TAÇA

Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Quem assina o rótulo é a portuguesa **Adega Ponte da Barca**, cooperativa de vinicultores que atua desde **1963** no coração da **região do Vinho Verde**, noroeste de Portugal. Conta atualmente com cerca de 1100 associados, que cultivam em seus 900 hectares de vinhedos as principais castas desta denominação de origem.

As **vinhas** do *Pardalito* têm **idade média de 25 anos**, e a vinificação é toda objetivando que o frescor seja preservado integralmente. Cachos finamente selecionados, desengace e delicado esmagamento, maceração pré-fermentativa de 12 horas e fermentação em tanques de aço inoxidável sob baixas temperaturas, garantem isso.

No visual temos um vinho com a tradicional e fotogênica cor de casca de cebola. Os aromas que se desprendem da taça são de frutas vermelhas frescas, com destaque para **morango** e **framboesa**, escoltadas por nuances cítricas, de **tangerina** e **toranja**. Em boca a fruta chega muito fresca e com uma acidez sensacional, salivante e de muita refrescância. Levemente adstringente, é muito fácil e agradável de beber, com final cítrico e vibrante.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: casca de cebola

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas frescas, com destaque para morango e framboesa, escoltadas por nuances cítricas, de tangerina e toranja

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: fruta chega muito fresca e com uma acidez sensacional, salivante e de muita refrescância; levemente adstringente, é muito fácil e agradável de beber, com final cítrico e vibrante

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: frutos do mar frescos com temperos leves, tais como sushi, sashimi, tiraditos e ceviches, tartare de salmão, salada de macarrão e spring rolls