

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

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

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

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

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

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



CULINÁRIA