

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	PENA VERMELHA BRANCO 2022
Vinícola	Santos e Seixo
Safra	2022
País	Portugal
Região	Tejo
Tipo	branco
Castas	Fernão Pires e Arinto
Teor Alcoólico	13%
Maturação	tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	10 a 12° C
Guarda	2028
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Localizado no interior da região de Lisboa, o local de proveniência deste português tem o nome do rio Tejo, que atravessa a região.

Inserido em um clima mediterrânico com verões quentes e secos e invernos amenos e úmidos, o Tejo é conhecido principalmente por seus vinhos brancos, elaborados a partir de uma gama de variedades nacionais e internacionais.

Elaborado pela vinícola **Santos e Seixos**, que preza por qualidade em seus rótulos elaborados em diferentes regiões de Portugal. A linha **Pena vermelha** é produzida na Encosta do Sobral, localizado em Tomar, no norte da região do Tejo. Os solos xistosos e combinação com as noites frias conferem equilíbrio, frescura e concentração perfeitas para este branco.

É um corte de **Fernão Pires**, também chamada de Maria Gomes, variedade mais plantada em Portugal, e **Arinto** (em menor proporção), também chamada de Pedernã em Vinho Verde. A vinificação foi de forma tradicional, sem passagem por madeira, para que o caráter das castas seja mantido de forma genuína.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

limão

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas cítricas, como limão-siciliano e lima, frutas tropicais como abacaxi, além de pera, flores brancas e nuances vegetais

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO

fresco e reluzente, tem corpo médio, acidez suculenta e expressivos sabores de fruta cítrica e ervas de quintal, que permanecem em seu gostoso fim de boca

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



CULINÁRIA

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