

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Perspectiva Douro Branco 2022
Vinícola	Santos & Seixo
Safra	2022
País	Portugal
Região	Douro
Tipo	branco
Castas	Gouveio, Códega do Larinho, Rabigato e Malvasia-Corada
Teor Alcoólico	13%
Maturação	40% do vinho estagiou 3 meses em carvalho francês
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2027
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Santos & Seixo é um vinícola jovem, criada por Alzira dos Santos e Pedro Seixo, com a intenção de criar vinhos de elevada qualidade, em regiões emblemáticas de Portugal.

O projeto iniciou em 2010, quando realizaram a primeira vindima no Douro. Aos poucos, a dupla foi adquirindo pequenas áreas na região, sendo a mais recente, uma vinha no Baixo Corgo, local muito requisitado para a elaboração de vinho finos, e de onde foram colhidas as uvas para este exemplar.

40% Gouveio, 20% Rabigato, 20% Códega do Larinho e 20% Malvasia-Corada compõem o corte, que também passou por um estágio de 3 meses sobre as borras finas em carvalho francês.<div id="gtx-trans" style="position: absolute; left: 102px; top: 201px;"></div>

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de pêssego maduro, melão e abacaxi pérola, com nuances de chocolate branco, flor de laranjeira e capim-cidró



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

na boca mescla frescor e cremosidade, confirmado a paleta aromática com o acréscimo de cítricos maduros (limão-siciliano) e baunilha

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

bolinho de bacalhau, caldo verde, moqueca de frutos do mar, peixes assados na brasa, spaghetti aos frutos do mar, risoto de camarão, polvo grelhado com batatas ao murro