

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Portal da Calçada Vinho Verde Reserva Rosé 2019
Vinícola	Quinta da Calçada
Safra	2019
País	Portugal
Região	Vinho Verde
Tipo	rosé
Castas	Vinhão
Teor Alcoólico	12%
Maturação	4 meses em tanques de aço inoxidável
Temperatura de Serviço	10°C a 12°C
Guarda	2026
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Proveniente do norte de Portugal, mais especificamente da **D.O.C. Vinho Verde** (maior Denominação do país), terra que pode ser considerada o berço português. Por falar de tradição em Vinho Verde, inexoravelmente devemos falar deste produtor. Não apenas possui a vinha mais antiga da D.O.C., como foi um dos pioneiros na sub-região de Amarante. São mais de 100 de história vitivinícola!

Amarante, por sinal, está a apenas 10 minutos de distância da entrada para o Douro, e partilha com essa região os solos de xisto (em meio a camadas graníticas), enfrentando um clima rigoroso. Nestes solos são plantadas variedades autóctones e, neste exemplar, quem se apresenta é a casta **Vinhão**, que dá origem a esse magnífico rosado.

A vinícola preza por uma elaboração não intervencionista, com colheita e seleção manual, prensagem delicada, clarificação do mosto por sedimentação e fermentação em tanques de inox, com temperatura controlada. Como resultado, temos um vinho que entrega altíssima tipicidade e frescor na taça!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

salmão



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas (framboesa, morango), frutas cítricas (limão-taiti), abacaxi maduro, toques florais (rosas), escoltados por nuances minerais



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

de bom corpo, se apresenta macio e elegante, com acidez succulenta e expressão dos sabores das frutas cítricas e toques minerais, terminando em um agradável fim de boca



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

peixes grelhados ou assados na brasa, frutos do mar no bafo, queijos de pasta mole, como brie e camembert, aves assadas no forno, batatas ao alecrim, massas com molhos leves e risotos em geral