VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Quinta Da Raza Falco Rosé 2021
Vinícola	Quinta da Raza
Safra	2021
País	Portugal
Região	Vinho Verde
Tipo	rosé
Castas	Padeiro, Espadeiro e Vinhão
Teor Alcoólico	11%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2024
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE

Screw Cap

TAÇA

Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

De propriedade da família Teixeira Coelho, a Quinta da Raza é uma vinícola totalmente familiar com incríveis 4 séculos de história, que desde sempre, possui uma produção inteiramente dedicada as castas autóctones da região de Vinho Verde.

Sua localização fica na sub-região de Basto, a mais interiorana da área demarcada. Esculpida pelo Rio Tâmega, esta é uma porção caracterizada pelo relevo montanhoso, onde a altitude média atinge os 250 metros. Além disso, o micro-clima tende a ser um pouco mais quente e seco que no restante dos Vinhos Verdes, mas com elevada amplitude térmica entre os dias e as noites.

A linha Falco recebeu este nome devido a um pequeno Falcão que costuma pairar sobre os vinhedos da Quinta. Além de embelezar a paisagem, ele indica a prevalência de um ecossistema saudável e equilibrado no entorno dos vinhedos.

Muito empregada nos rosés, a casta Padeiro é autóctone de Basto, e é a componente majoritária deste exemplar. Também foram utilizadas frações de Espadeiro e Vinhão para incrementar a complexidade deste exemplar.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: salmão

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas frescas e maduras (morango, cereja, framboesa), fruta de polpa branca (maçã), floral de rosas vermelhas e certa mineralidade

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: expressivo e elegante, tem um frescor delicioso, aliado a uma acidez cítrica muito saborosa; as notas de frutas vermelhas se destacam, como framboesa e amora, com um final persistente e enogastronômico

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