

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Quinta das Camélias Cabeço do Mocho Branco 2021
Vinícola	Quinta das Camélias
Safra	2021
País	Portugal
Região	Dão
Tipo	branco
Castas	Encruzado e Malvasia Fina
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2026
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Os vinhos de quinta, aqueles produzidos por produtores *boutique*, estão ganhando notoriedade no Dão, trazendo a região aos holofotes do mundo. Chamado de "Borgonha em versão Lusa", o Dão é responsável por alguns dos mais excepcionais engarrafamentos de Portugal, e junto da Bairrada, produz os vinhos tranquilos mais longevos do país.

Os brancos baseados em Encruzado não fogem dessa máxima e podem evoluir magnificamente com alguns anos na adega.

Embora pouco conhecida e pouco disseminada pelo país, essa casta é amplamente conhecida por produzir alguns dos melhores brancos de Portugal. De fácil manejo no vinhedo, Encruzado pode dar alguma dor de cabeça aos produtores devido a sua propensão a oxidação, sendo, portanto, de difícil manipulação na adega.

Por isso, muitos dos produtores que apostam na produção do seu vinho são os pequenos, que conseguem ter mais controle com etapas minuciosas de produção - justamente o caso do Cabeço de Mocho Branco 2021.

Ele é elaborado pela Quinta das Camélias, uma propriedade de 15 hectares localizada na aldeia de Sabugosa. Aqui, a Encruzado é adicionada de sua parceira mais comum, a Malvasia Fina. A fermentação decorreu através do método Bica Aberta e decorreu em baixa temperatura, durante 15 dias.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo palha com reflexos esverdeados

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas cítricas, como limão-siciliano e lima, frutas de caroço, como pêssego, escoltadas por uma nota deliciosa de flor de laranjeira

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

fresco e elegante, tem bom volume de corpo, aliado a uma acidez viva e succulenta; as notas gustativas remetem a citrinos, acompanhados de certa mineralidade; o fim de boca é longo e muito gostoso

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

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



CULINÁRIA