

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Quinta das Camélias Cabeço do Mocho Tinto 2020
<b>Vinícola</b>	Quinta das Camélias
<b>Safra</b>	2020
<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	Dão
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro e Jaen
<b>Teor Alcoólico</b>	13,5%
<b>Maturação</b>	6 meses em carvalho francês e americano de tosta média
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2029
<b>Decanter</b>	30 a 45 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Propriedade antiga e notória na região demarcada do Dão, a Quinta das Camélias é uma vinícola que vem ganhando notoriedade pela ótima relação preço-qualidade de seus vinhos.

Adquirida e reestruturada por Jaime de Almeida Barros em 2002, possui 15 hectares de videiras cultivadas primorosamente com as variedades Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro, Jaén e Syrah, utilizadas em exemplares que visam expressar, em sua plenitude, as características de sua região.

O Cabeço do Mocho Tinto 2020 foi elaborado com as castas Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz e Jaen. A fermentação se deu em tanques de aço inox, em temperatura de 28 °C durante 8 dias, e o estágio demandou 6 meses em carvalho francês e americano de tosta média.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi vivo

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas do bosque frescas e maduras (mirtilo, jabuticaba), notas florais, especiarias como cardamomo, ervas de quintal como orégano, toques mentolados e traços de terra molhada

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa



### Análise gustativa

#### DESCRIÇÃO

elegante e estruturado, tem taninos finos e mastigáveis, acidez suculenta e ótima intensidade de sabor; o destaque é para a sua carga frutada, que permanece com boa persistência, marcando ainda notas especiadas no final

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 empanadas salteñas, polenta mole ao molho de miúdos, chicken satay, pernil de porco assado, paella valenciana, tajine de cordeiro