

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Quinta do Correio Dão Tinto 2023
Vinícola	Quinta dos Roques
Safra	2023
País	Portugal
Região	Dão
Tipo	tinto
Castas	Jaen, Touriga Nacional, Alfrocheiro e Tinta Roriz
Teor Alcoólico	13%
Maturação	8 meses em tanques de aço inox (90%) e barris de carvalho (10%)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2031
Decanter	20 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Dão é uma das regiões demarcadas mais antigas de Portugal – na verdade, foi a primeira para vinhos não licorosos, reconhecida em 1908 e oficialmente uma D.O.C. em 1990. Protegida pelas cadeias de montanhas – Serra da Estrela, Serra do Caramulo e Serra da Nave, que cercam seu território e protegem da influência do Oceano Atlântico, o Dão tem um clima temperado continental, com estações bem definidas. Seu solo é predominantemente arenoso, de origem granítica e xistosa, de ótima drenagem.

Essa combinação de fatores faz do Dão um terroir perfeito para a elaboração de vinhos de altíssima qualidade, tanto que é considerado a Borgonha portuguesa!

São duas as variedades que levaram o Dão a atingir esse status: a branca Encruzado e a tinta Touriga Nacional.

O Dão é considerado a terra natal da Touriga! A casta é a mais cultivada da D.O.C., sendo obrigatória sua utilização mínima de 15% nos vinhos tintos (que corresponde a quase 80% de toda produção da Denominação). Geralmente ela é cortada com outras variedades tintas bastante utilizadas, como a Alfrocheiro, a Rufete (localmente chamada Tinta Pinheira), a Tinta Roriz e a Jaén (bastante cultivada na denominação espanhola de Bierzo, onde é conhecida como Mencía).

Elaborado pela Quinta dos Roques, uma vinícola familiar reconhecida por traduzir em seus vinhos a elegância do Dão, o Quinta do Correio Dão Tinto 2023 é um blend com predominância da uva Jaen (40%), completado pela Touriga Nacional (25%), pela Alfrocheiro (25%) e pela Tinta Roriz (10%). A vinificação foi realizada em tanques de aço inox com temperatura controlada e leveduras selecionadas. Após a malolática, o vinho amadurece por 8 meses, sendo somente 10% em barricas de carvalho que, segundo a vinícola, é apenas para imprimir ao corte um pouco mais de estrutura (os outros 90% do vinho estagiam nos tanques de inox).

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi brilhante, de média intensidade

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e silvestres, como cereja, morango e groselha, acompanhadas por notas de ameixa; nuances de violeta, lavanda e um delicado toque terroso trazem complexidade

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

elegante, tem corpo médio e muito equilibrado, com acidez fresca, taninos sedosos e boa textura; a fruta aparece novamente em boca, acompanhada por uma agradável sensação mineral e herbácea; tem boa fluidez e final persistente <p dir="auto" data-start="1055" data-end="1100"> </p>

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

bacalhau com broa, carré de cordeiro e purê de castanhas, fettuccine ao ragu de cogumelos silvestres, risoto caprese, crostini de queijo de cabra e tomate confitado