

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Rio Flor Douro Branco 2019
Vinícola	Churchill's
Safra	2019
País	Portugal
Região	Douro
Tipo	branco
Castas	Viosinho, Rabigato e Gouveio
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	10 a 12°C
Guarda	2025
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Além dos vinhos fortificados, a Churchill's produz vinhos tranquilos com a procedência do Douro. Nesta região, possui 50 hectares de terras na Quinta da Gricha, em Cima Corgo, uma propriedade de frente para o Rio Douro, repleta de vinhas com mais de 80 anos e cujos lagares de granitos datam de 1852, uma relíquia.

Johnny fundou a empresa para elaborar vinhos que pudessem transmitir seu gosto pessoal, mais secos e com mais frescor, tornando-os extremamente representativos de seu *terroir*. Felizmente, a empreitada foi certa e o enólogo viu seus vinhos serem aceitos pelo público consumidor. Não à toa, este branco detém nota 4,2 no Vivino.

Rio Flor é uma expressão comum em Portugal, frequentemente utilizada em referência ao rio que corta a região, trazendo vida ao passo que as videiras vão aflorando. Trata-se de um corte honesto e muito delicado, composto por 50% Viosinho, 30% Rabigato e 20% Gouveio. A vinificação ocorreu em tanques de aço inoxidável e não possui passagem por madeira.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha com reflexos dourados

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas tropicais frescas e maduras (abacaxi), frutas cítricas (lima, laranja), nuances lácteas, florais (acácia) e especiadas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

elegante e moderno, tem acidez suculenta e boa estrutura; as notas cítricas e especiadas se destacam em um longo e saboroso 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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

bolinho de bacalhau, caldo verde, moqueca de frutos do mar, peixes assados na brasa, spaghetti aos frutos do mar, risoto de camarão, polvo grelhado com batatas ao murro



CULINÁRIA