

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Tapadas da Penna Premium 2018
Vinícola	Adega de Cantanhede
Safra	2018
País	Portugal
Região	I.G. Beira Atlântico
Tipo	tinto
Castas	50% Baga, 30% Touriga Nacional e 20% Castelão
Teor Alcoólico	13%
Maturação	em tanques de aço inoxidável
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	2024
Decanter	15-30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Aglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1954, a cooperativa tornou-se a **principal produtora da preciosa região da Bairrada** (responsável por cerca de 40% da produção total), terra de grandes vinhos desde a época dos Romanos. De uma zona geográfica excepcional, com um clima único (mediterrâneo-atlântico) e um terroir peculiar, onde predominam os terrenos argilo-calcários, a sua notoriedade enquanto vinícola vem sendo confirmada e reforçada pelas conquistas que vem acumulando.

São **mais de 750 distinções atribuídas nos mais prestigiados concursos nacionais e internacionais**, sendo por diversas ocasiões a única da região com vinhos premiados nesses concursos e, por isso, hoje uma das mais contempladas da Bairrada.

O **Tapadas da Penna Premium** é resultado das mãos do renomado enólogo **Oswaldo Amado**, que está entre os profissionais mais reconhecidos de Portugal. No ramo a mais de 30 anos, elaborou vinhos em diversos países, contabilizando mais de 600 milhões de garrafas, inúmeros prêmios e destaques profissionais. Para ele "vinho é sinónimo de vida, de entrega, de paixão", o que transparece nesse fabuloso exemplar.

De âmbito da **Indicação Geográfica "Beira Atlântico"**, localizada às margens da **Denominação de Origem Bairrada DOC**, o vinho foi elaborado através de um corte equilibrado das castas **Baga (50%), Touriga Nacional (30%) e Castelão (20%)**, que passaram por longa maceração pelicular, o vinho apresenta um equilíbrio perfeito entre seus nuances, aromas e sabores.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi com nuances violáceos

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas, frescas (cereja, framboesa, amora), especiarias (pimenta-do-reino), toque de flores secas (violeta)

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

equilibrado entre seus componentes, de corpo e volume de boca elegantes, apresenta taninos delicados e acidez moderada, com ótimo frecor

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

presunto curado, lombo de suíno assado com ervas e batatas ao murro, coelho na brasa, carnes grelhadas e queijos de média maturação, lasanha à bolonhesa, penne ao molho de berinjela e espaguete de ragu