

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Val da Ucha Dão 2019
Vinícola	Val da Ucha
Safra	2019
País	Portugal
Região	D.O.C. Dão
Tipo	tinto
Castas	Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz e Jaen
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	16 meses em tanques de inox
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2026
Decanter	15 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Localizada no centro-norte de Portugal, em uma área montanhosa a cerca de 80 quilômetros ao sul do Douro, a Denominação de Origem Controlada Dão é uma das mais antigas regiões demarcadas de Portugal, reconhecida em 1908 e oficialmente uma D.O.C. em 1990.

A Denominação goza de um clima continental, com estações bem definidas, tendo invernos e verões intensos, condições proporcionadas pelas cadeias de montanhas – Serra da Estrela, Serra do Caramulo e Serra da Nave, que cercam seu território e o protegem da influência do Oceano Atlântico. Os solos são predominantemente arenosos, de origem granítica e xistosa, de ótima drenagem. Essas características fazem do Dão um *terroir* perfeito para a elaboração de vinhos de alta qualidade.

É considerada o berço da Touriga Nacional! A casta é a mais cultivada da D.O.C. e, apesar de ser obrigatória sua utilização mínima de 15% nos vinhos tintos (que corresponde a quase 80% de toda produção da Denominação), a grande maioria é elaborado com pelo menos 50%. As outras principais variedades tintas utilizadas são a Alfrocheiro, a Tinta Roriz (um dos sinônimos da Tempranillo) e a Jaén (bastante cultivada também na denominação espanhola de Bierzo, onde é conhecida com Mencía).

Exatamente o que encontramos no delicioso Val da Ucha Dão 2019: um assemblage onde a Touriga Nacional é protagonista, escoltada pelo trio Alfrocheiro, Tinta Roriz e Jaén. As variedades são vinificadas individualmente em tanques de aço inox com leveduras selecionadas e temperatura controlada. Após a malolática espontânea, o blend é realizado e o vinho descansa por 16 meses em tanques de inox antes de ser engarrafado e liberado ao mercado.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, frescas e maduras, acompanhadas de toques de especiarias doces, como o alcaçuz, e herbes de Provence, finalizando com delicadas notas florais e minerais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

bom volume, sendo harmonioso e equilibrado, com taninos francos, presentes e maduros em sintonia com uma acidez viva, gastronômica e muito salivante

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

presunto curado, arroz de polvo com linguiça e grão de bico, lombo de suíno assado com ervas e batatas ao murro, coelho na brasa, carnes grelhadas e queijos de média maturação



CULINÁRIA

