

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Val da Ucha Dão Branco 2025
Vinícola	Val da Ucha
Safra	2025
País	Portugal
Região	Dão
Tipo	branco
Castas	Encruzado e Malvasia Fina
Teor Alcoólico	13%
Maturação	4 meses em tanques de aço inoxidável
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Localizada no centro-norte de Portugal, cerca de 80 km ao sul do Douro, a Denominação de Origem Controlada Dão é uma das regiões vinícolas mais antigas do país. Reconhecida desde 1908 e oficializada como D.O.C. em 1990, destaca-se por sua tradição e qualidade.

O Dão possui um clima marcadamente continental, com invernos rigorosos e verões quentes, resultado da proteção natural das serras da Estrela, do Caramulo e da Nave, que limitam a influência atlântica. Seus solos, majoritariamente de origem granítica, oferecem boa drenagem e contribuem para a identidade dos vinhos da região.

Entre as principais castas brancas do Dão estão Encruzado, Malvasia Fina, Bical e Cercial. A Encruzado é considerada a variedade branca mais emblemática da região, destacando-se pela capacidade de originar vinhos de boa estrutura, acidez e potencial de envelhecimento.

O Val da Ucha Dão Branco 2025 é elaborado a partir de um corte de Encruzado e Malvasia Fina. As uvas são vinificadas para preservar suas características varietais, e o vinho amadurece durante 4 meses em tanques de aço inoxidável antes do engarrafamento.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo palha

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas cítricas, como limão, lima e maçã verde, além de notas de pera e pêssego; apresenta delicadas notas florais de flores brancas, como jasmim, além de sutis nuances minerais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

é fresco e equilibrado, com acidez vibrante, corpo médio e textura muito agradável; revela sabores que condizem com as notas olfativas; o final é persistente, com agradável frescor e lembranças cítricas

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

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