

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Val da Ucha Dão Tinto 2020
Vinícola	Val da Ucha
Safra	2020
País	Portugal
Região	Dão
Tipo	tinto
Castas	Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro e Jaen
Teor Alcoólico	13%
Maturação	16 meses em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2027
Decanter	20 minutos
Premiações	90 pts Revista Adega (Best Buy)

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 apenas 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 2020: 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

rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, frescas e maduras, como a ameixa, jabuticaba e a framboesa; acompanhadas de toques de especiarias doces, como canela e alcaçuz, e *herbes de Provence*; em segundo plano encontramos delicadas notas florais e minerais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

harmônico, com bom volume e equilíbrio nítido; os taninos são francos, presentes e maduros, em perfeita sintonia com uma acidez suculenta e gastronômica

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

creme de abóbora e queijo gorgonzola, quiche de queijo roquefort e nozes, carnes vermelhas, paleta de cordeiro com batatas assadas, costelinha de porco ao molho teriyaki, ravioli de frango e nozes ao molho de queijos



CULINÁRIA

