

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Val da Ucha Dão Tinto 2020

Vinícola Val da Ucha

Safra 2020

País Portugal

Região Dão 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







APRESENTAÇÃO VINUMDAY

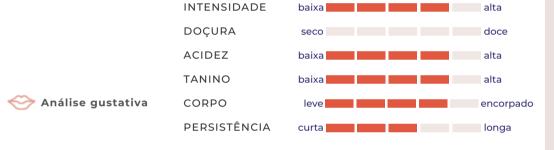
Localizada no centro-norte de Portugal, em uma área montanhosa a cerca de 80 quilômetros ao sul do Douro, a Denominação de Origem Controlada Dão é uma das mais antigas regiões demarcadas de Portugal, reconhecida em 1908 e oficialmente uma D.O.C. em 1990.

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 caraterísticas fazem do Dão um *terroir* perfeito para a elaboração de vinhos de alta qualidade.

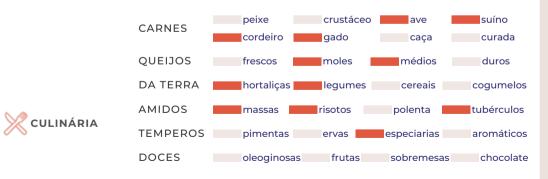
É considerada o berço da Touriga Nacional! A casta é a mais cultivada da D.O.C. e, apesar de ser obrigatória sua utilização mínima de apenas 15% nos vinhos tintos (que corresponde a quase 80% de toda produção da Denominação), a grande maioria é elaborado com pelo menos 50%. As outras principais variedades 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 visual DESCRIÇÃO rubi INTENSIDADE baixa alta EVOLUÇÃO primário terciário Análise olfativa 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



DESCRIÇÃO



gastronômica

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

harmônico, com bom volume e equilíbrio nítido: os

taninos são francos, presentes e maduros, em

perfeita sintonia com uma acidez suculenta e