

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Val da Ucha Dão Tinto 2021
<b>Vinícola</b>	Val da Ucha
<b>Safra</b>	2021
<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	Dão
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro e Jaen
<b>Teor Alcoólico</b>	13%
<b>Maturação</b>	16 meses em tanques de aço inox
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	15 minutos
<b>Premiações</b>	90 pts Revista Adega

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## 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 arenosos de origem granítica e xistosa, oferecem excelente drenagem — combinação ideal para vinhos de alta qualidade.

A região é considerada o berço da Touriga Nacional, sua casta mais emblemática. Nos tintos, que representam cerca de 80% da produção, a variedade deve compor no mínimo 15%, mas é comum encontrar vinhos com 50% ou mais. Outras tintas de destaque incluem Alfrocheiro, Tinta Roriz (Tempranillo) e Jaén (Mencía, em Bierzo).

O Val da Ucha Dão 2020 expressa bem esse perfil: um corte onde a Touriga Nacional lidera, acompanhada por Alfrocheiro, Tinta Roriz e Jaén. Cada variedade é vinificada separadamente em aço inox com leveduras selecionadas e controle de temperatura. Após a fermentação malolática espontânea, o blend é montado e o vinho repousa por 16 meses em tanques de inox antes do engarrafamento.

## ANÁLISE SENSORIAL

<b>Análise visual</b>	DESCRIÇÃO
<b>Análise olfativa</b>	<p>INTENSIDADE <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>EVOLUÇÃO <span style="float: right;">primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</span></p> <p>DESCRIÇÃO</p>
<b>Análise gustativa</b>	<p>INTENSIDADE <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>DOÇURA <span style="float: right;">seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</span></p> <p>ACIDEZ <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>TANINO <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>CORPO <span style="float: right;">leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</span></p> <p>PERSISTÊNCIA <span style="float: right;">curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</span></p> <p>DESCRIÇÃO</p>

CARNES	<input type="checkbox"/> peixe	<input type="checkbox"/> crustáceo	<input type="checkbox"/> ave	<input checked="" type="checkbox"/> suíno
	<input checked="" type="checkbox"/> cordeiro	<input checked="" type="checkbox"/> gado	<input type="checkbox"/> caça	<input type="checkbox"/> curada
QUEIJOS	<input type="checkbox"/> frescos	<input type="checkbox"/> moles	<input checked="" type="checkbox"/> médios	<input type="checkbox"/> duros
DA TERRA	<input type="checkbox"/> hortaliças	<input checked="" type="checkbox"/> legumes	<input type="checkbox"/> cereais	<input type="checkbox"/> cogumelos
AMIDOS	<input checked="" type="checkbox"/> massas	<input checked="" type="checkbox"/> risotos	<input type="checkbox"/> polenta	<input type="checkbox"/> tubérculos
TEMPEROS	<input type="checkbox"/> pimentas	<input checked="" type="checkbox"/> ervas	<input type="checkbox"/> especiarias	<input type="checkbox"/> aromáticos
DOCES	<input type="checkbox"/> oleoginosas	<input type="checkbox"/> frutas	<input type="checkbox"/> sobremesas	<input type="checkbox"/> chocolate

## CULINÁRIA

**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