

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Quinta do Correio Dão Branco 2022
<b>Vinícola</b>	Quinta dos Roques
<b>Safra</b>	2022
<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	Dão
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	Malvasia Fina, Encruzado, Cerceal e Bical
<b>Teor Alcoólico</b>	13%
<b>Maturação</b>	em tanques de aço inox
<b>Temperatura de Serviço</b>	8 a 10 °C
<b>Guarda</b>	2027
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	91 pts Revista Adegas (Best Buy)

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Riesling

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Quinta do Correio Branco é elaborado pela Quinta dos Roques, uma vinícola do Dão que elabora apenas vinhos com as castas tradicionais portuguesas.

Eles se destacam pela grande relação preço-qualidade. Isso se deve a reestruturação das vinhas na década de 1980, quando foram plantadas em solos graníticos, em encostas voltadas ao sul.

Os vinhos brancos são de produção muito restrita na vinícola, que possui apenas 8 hectares dessas videiras. Com elaboração em tanques de aço inox, este exemplar consiste num corte 45% Malvasia Fina, 25% Encruzado, 15% Cerceal e 15% Bical.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo palha com reflexos dourados



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### DESCRIÇÃO

de bouquet floral intenso, tem notas cítricas de lima, limão e verde, além de pomelo e pera



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

leve e elegante, alia boa cremosidade e mineralidade com uma acidez viva e crocante, em um perfil muito harmonioso

### 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

caponata, berinjela à parmigiana, crudo di pesce, sardinha à escabeche, bisteca suína grelhada, tagliatelle arrabbiata



### CULINÁRIA