

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Quinta do Correio Dão Branco 2022
Vinícola	Quinta dos Roques
Safra	2022
País	Portugal
Região	Dão
Tipo	branco
Castas	Malvasia Fina, Encruzado, Cerceal e Bical
Teor Alcoólico	13%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2027
Decanter	-
Premiações	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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

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



CULINÁRIA