

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Trio Vinho Gatão Branco
Vinícola	Borges Wines
Safra	2015
País	Portugal
Região	B: Vinho Verde R: Diferentes regiões vitivinícolas portuguesas T: Diferentes regiões vitivinícolas portuguesas
Tipo	rosé
Castas	B: Azal, Pedernã, Trajadura, Avesso e Loureiro R: Mescla de castas autóctones T: Tinta Rouriz, Touriga Nacional, Tinta Barroca e Touriga Franca
Teor Alcoólico	B: 9% R: 10,5% T: 12,5%
Maturação	B: 2 meses sobre as borras finas R: 2 meses sobre as borras finas T: Fermentação malolática
Temperatura de Serviço	B: 6°C R: 8°C T: 15°C
Guarda	B: 2017. R: 2017. T: 2019
Decanter	
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Estes portugueses são capazes de agradar diversos paladares. Todos podem ser degustados "sem compromisso", pelo simples prazer de beber um bom vinho. O branco e o rosé são ótimos como aperitivo e acompanham muito bem pratos a base de peixe (o rosé, em especial, fica espetacular ao lado de sushi). Já o tinto é leve, frutado e redondo, acompanhando muito bem massas e risotos. São aqueles vinhos que sempre deveríamos ter disponíveis em nossas adegas! *(aos enófilos que gostam de "decorar" com garrafas: este rótulo é espetacular!)

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO B: amarelo claro, reflexos esverdeados. R: salmão escuro. T: rubi intenso



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO B: frutas cítricas. R: frutas silvestres. T: frutas vermelhas frescas



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO B: fresco, leve e refrescante. R: fresco e frutado. T: frutado, taninos macios e acidez média, redondo e agradável.

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



CULINÁRIA