

Julho 2018



Flor de Penalva 2015

Produtor: Adega de Penalva

É um vinho feito com as castas Tinta Roriz, Jaen e Alfrocheiro, seguindo uma tecnologia minimalista, para apresentar o estilo tradicional do tinto do Dão, que é bebido diariamente pelos pequenos produtores e suas famílias. Um tinto elegante, fácil de beber, para ser apreciado desde os aperitivos como uma tábua de frios, passando por bacalhau e até carnes grelhadas. Muito bom!

Terroir

País: Portugal

Região: Dão

Uva: Tinta Roriz, Alfrocheiro e Jaen

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 12,5 %

Amadurecimento: 10 meses em carvalho francês

Por Murilo Azevedo

Visual: Violeta brilhante.

Gustativo: Início elegante, evoluindo para um vinho de volume médio na boca, taninos suaves, boa fruta, acidez em equilíbrio e final aromático

Olfativo: frutas vermelhas como morango, cereja, framboesa, groselha, além de mirtilo, cassis e um toque de caramelo e café no final.

Harmonização: filé aperitivo com cebola, costelinha suína ao barbecue, risoto de bacalhau ou linguça, sanduíches de pastrami, tábua de frios, bacalhau e carnes vermelhas.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Portugal

Até a década de 90, Portugal devia a sua fama no meio vinícola a um dos vinhos mais famosos do mundo: o vinho do Porto. Já os demais vinhos finos até então eram muito restritos ao consumo interno, mas felizmente isso mudou, haja vista Portugal deter uma vasta produção de vinhos espalhados por todas as regiões do País, com uma gama enorme de uvas não usuais, algumas até com nomes engraçados, mas que oferecem sabores diferenciados, corpo, estrutura e muita personalidade aos vinhos. Viva Portugal, ora pois