



Val da Ucha Vinho Verde Branco

Produtor: Val da Ucha

Elaborado a partir de vinhas de aproximadamente 15 anos, localizadas na famosa região de Vinho Verde, este branco DOC é fresco, floral e frutado. Refrescante, com sutil doçura residual equilibrada pela ótima acidez, é um vinho ideal para harmonizar com entradas leves, ou petiscos, como os deliciosos bolinhos de bacalhau. Assinado pelo enólogo José Antas de Oliveira da Adega Ponte da Barca, este rótulo revela a grande tipicidade dos vinhos da região.

Terroir

País: Portugal

Região: Loureiro

Uva: 50% Loureiro, 30% Arinto e 20% Trajadura

Elaboração

Tipo: Verde/branco

Teor Alcoólico: 9,5%

Amadurecimento: Sem estágio em carvalho.

Por Murilo Azevedo

Visual: Amarelo palha com reflexos esverdeados.

Olfativo: Frutas cítricas, como limão e grapefruit, frutas brancas e de caroço, como peras, maçãs verdes e pêssegos, além de notas florais, como rosas e jasmims.

Gustativo: Leve, com boa acidez e equilíbrio. Seu final de boca é agradável e sutil, destacando-se por frutas cítricas e toques florais.

Harmonização: Carnes brancas grelhadas com molhos leves, entradas leves, como saladas, petiscos, como bolinhos fritos, pratos à base de pescados e frutos do mar, além de queijos de massa mole, como os queijos de cabra.

Serviço

Temperatura de Serviço: 6/8°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Produtor

Pequeno em dimensão e gigante em cultura e tradição, Portugal tem mais de 2000 anos de história vitivinícola. Até 1139, ano de fundação do país, Portugal era constituída por diversos reinos, e cada monarquia tinha o vinho que representava a região. Esses vinhos, considerados como uma parte da terra de cada reino, era armazenado em suas Uchas, adegas particulares de cada Rei, para saciar a sede, além de brindar suas glórias. Assim como os antigos reis, o projeto Val da Ucha seleciona as melhores parcelas de vinhedos, elaborando vinhos equilibrados, versáteis e gastronômicos e que contêm um pouco da história de cada região de Portugal.