

Setembro 2019

Val da Ucha Dão Doc - 2015

Produtor: Val da Ucha

Assinado por Miguel Oliveira, e elaborado apenas com vinhas fincadas em solos minerais do distrito de Silgueiros, no Dão, este blend tinto é redondo, fresco e agradável. Destaca-se por suas notas de frutas vermelhas maduras, como cerejas e framboesas, notas de ameixas, além de toques herbáceos, florais e minerais. Seus taninos são maduros, e seu final de boca é marcado por frutas vermelhas maduras e toques minerais.

Terroir

País: Portugal

Região: Dão

Uva: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro e Jaen.

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13%

Amadurecimento: 16 meses em tanques de aço inoxidável

Por Murilo Azevedo

Visual: Rubi intenso com reflexos granada.

Gustativo: Médio corpo, com taninos maduros e boa acidez. Seu final é marcado por cerejas, framboesas e ameixas maduras, notas florais e toques minerais.

Olfativo: Frutas vermelhas e pretas maduras, como cerejas, framboesas e ameixas, notas florais e herbáceas, como violetas, além de toques minerais e de especiarias.

Harmonização: Massas com molhos a base de tomate, carnes grelhadas e assadas com molhos de média intensidade, preparações a base de funghi, embutidos e carnes de caça.

Serviço

Temperatura de Serviço: 15/ 17°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 contém um pouco da história de cada região de Portugal.