

PLAINAS VINHÃO D.O.C. VINHO VERDE SUB-REGIÃO DE BASTO 2020



● DESCRIÇÃO DO VINHO

As vinhas da Casa Santa Eulália estão localizadas na região demarcada dos Vinhos Verdes, na Sub-Região de Basto. O solo é em sua maioria franco-arenoso de origem granítica. O clima da aldeia de Atei, com invernos rigorosos e chuvas abundantes, contribui para a singularidade dos vinhos elaborados. Este Plainas Vinhão exibe uma cor intensa rubi e um aroma que lembra frutas escuras maceradas. Na boca, revela-se como um vinho tinto único, intenso, fresco e equilibrado, com uma acidez vibrante. Essa combinação de características resulta em um vinho único, com personalidade e elegância distintivas.

● ESTILO: TINTOS COMPLEXOS

Estes vinhos são estruturados e elegantes, a maioria tem passagem em barris de carvalho. São complexos no aroma e no paladar demonstram equilíbrio entre fruta e madeira. Sua acidez é muito equilibrada. Apresentam aromas de vários tipos: fruta, baunilha, tostados, café, animais, especiarias, terra e muito mais. Precisam envelhecer em garrafa para amadurecer, em quantidades de tempo que variam de vinho para vinho. O envelhecimento em garrafa suaviza os taninos e fornece a complexidade que é a característica principal desse estilo.

**País:**

Portugal

**Uva:**

Vinhão

**Temperatura:**

16°C a 18°C

**Abrir e
consumir após:**

60 minutos

**Teor alcoólico:**

14%

**Corpo:**

● HARMONIZAÇÃO

Carne assada com batatas, canelone de presunto e queijo, queijo provolone, lasanha de berinjela à bolonhesa, costelinha assada com mandioca, pizza calabresa e queijo macio.



Para uma experiência mais agradável e segura, recomendamos que deguste o vinho após uma refeição leve. Além disso, é importante manter-se hidratado, consumindo água durante e após a degustação.