

## SENHOR DA VINHA TINTO D.O.P. DÃO 2021



### ● DESCRIÇÃO DO VINHO

A região do Dão, em Portugal foi demarcada em 1908 e se localiza no centro-norte de Portugal. Produz os tintos minerais mais elegantes do país. Envolvido em três lados por montanhas de granito e protegido do Atlântico, o Dão beneficia-se de solos graníticos arenosos bem drenados, o que garante a maturação completa das uvas. A região do é hoje um sinônimo de vinhos de qualidade. E é lá onde é feito este Senhor das Vinhas, um tinto de cor vermelha rubi. No olfativo exhibe aromas jovens em que se evidencia a fruta vermelha. Na boca é envolvente, frutado, macio, com final fresco e agradável.

### ● ESTILO: TINTOS MACIOS

Vinhos jovens de média estrutura; pouca ou nenhuma madeira; aroma e sabor frutados. São redondos, joviais, fáceis de beber. Seus aromas e sabores são marcados por frutas vermelhas, mas sem grande intensidade.


**País:**

Portugal


**Uva:**

Carménère


**Temperatura:**

14°C a 16°C


**Abrir e consumir após:**

30 minutos


**Teor alcoólico:**

12,5%


**Corpo:**

●●●○○


**Sequência no serviço da seleção**

2º

### ● HARMONIZAÇÃO

Peru assado, Iscas de Filé, Embutidos e frios, Queijo macio, Espaguete ao Funghi Porcini, Talharim ou espaguete com carne, Almôndegas de carne vermelha (polpettone) e Risoto com Carne e Embutidos.



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.