

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 Dão 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 exibe 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.