

Este mês viajamos até ao Dão, às vinhas de altitude da **Serra da Estrela**, de onde chegam três vinhos do OlhoGordo que revelam elegância, frescura e grande identidade. Dois brancos e um tinto nascidos de uma vinha antiga situada a cerca de 500 metros de altitude, onde a intervenção enológica é mínima e o objetivo é deixar falar o terroir.

Começamos com o OlhoGordo Colheita Especial Branco, **3ª edição**, um lote maioritariamente de Encruzado, com Bical e Malvasia Fina. Apresenta aromas de pedra lascada e fruta de polpa branca. Na boca mostra volume, mineralidade e grande elegância, com perfil austero e potencial de guarda.

Seguimos com o OlhoGordo **Encruzado** Branco 2025, uma interpretação pura desta casta emblemática do Dão. Fermentado em inox e com estágio parcial em barrica, revela aromas cítricos e notas florais delicadas. Na boca é equilibrado, fresco e mineral, com final longo e persistente.

Finalizamos com o OlhoGordo **Alfrocheiro** Tinto 2024, um monocasta elegante, com aromas de frutos silvestres, flores e especiarias. Na boca apresenta taninos delicados, textura aveludada e frescura marcada.

Três vinhos que mostram o potencial dos vinhos de altitude da Serra da Estrela.



OlhoGordo Colheita Especial Branco - 3ª edição

Região: Região do Dão, Sub-Região da Serra da Estrela

Uva: Encruzado, Bical e Malvasia-Fina

Ideal com: Muito gastronómico e ideal para acompanhar pratos elaborados de peixe, carnes vermelhas e queijos fortes.

Consumo: 2026 - 2030 / 14°C - 16°C



OlhoGordo Colheita Encruzado Branco

Região: Região do Dão, Sub-Região da Serra da Estrela

Uva: Encruzado

Ideal com: Peixe e marisco, carnes brancas e alguns queijos.

Consumo: 2026 - 2030 / 10°C - 12°C



OlhoGordo Colheita Alfrocheiro Tinto

Região: Região do Dão, Sub-Região da Serra da Estrela

Uva: Alfrocheiro

Ideal com: Pratos elaborados de peixe ou moluscos assim como carnes assadas.

Consumo: 2026 - 2030 / 14°C - 16°C