

Vinho Tinto INVULGAR 2017



Factores de qualidade

Clima: Mediterrâneo

Solo: Granítico

Casta: Touriga Nacional 75% e Alfrocheiro 25%

Tecnologia Vitícola

Densidade de Plantação: 4000 pés por hectare

Tipo de Poda: Cordão duplo, cordão simples e guyot

Tipo de Condução: Monoplano vertical ascendente

Rendimento por hectare (ton./ha): 4 ton. de uvas por hectare

Tecnologia Enológica

Tipo: Tradicional do Dão, vinificação clássica

Fermentação: Com temperatura controlada até aos 28°C durante 14 dias

Vinho seleccionado em partes iguais nas Adegas Cooperativas de Mangualde, Penalva do Castelo, Silgueiros e Vila Nova de Tazem.

Estágio

12 meses em barricas de carvalho Francês.

Parâmetros analíticos

Teor alcoólico: 13,5 % Vol.

Acidez volátil: 0,40 g/L

Acidez total: 5,12 g/L

Extracto Seco: 32,4 g/L

Açúcares Redutores: 2,1 g/L

Aptidões

É um vinho que pode ser guardado por mais de 10 anos.

Prova organoléptica

Aspecto: Límpido

Cor: Vermelha profunda, com reflexos granada

Aroma: Complexo e rico em notas ameixa preta, amora, violeta e bergamota, casadas com nuances de baunilhas frescas, ladeadas com fragrâncias balsâmicas.

Sabor: Revela um corpo bem musculado e aveludado, fruto da estrutura firme e fina das castas e do carácter do nosso terroir.