



Factores de qualidade

Clima: Mediterrâneo

Solo: Granítico e argilo calcário

Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen e Alfrocheiro

Tecnologia vitícola

Tipo de plantação: 3500 a 4000 pés por hectare

Tipo de poda: Cordão duplo, cordão simples e guyot

Rendimento: 6 toneladas de uvas por hectare

Tecnologia enológica

Tipo: Tradicional do Dão, vinificação clássica

Fermentação: Com temperatura controlada até aos 28°C durante 5 a 6 dias

Parâmetros analíticos

Teor alcoólico: 13,7% Vol.

Acidez volátil: 0,57 g/L

Extracto seco: 32,8 g/L

Açúcares redutores: 3,4 g/L

Aptidões

É um vinho que se apresenta pronto para consumir, no entanto, poderá ser guardado por mais 10 anos.

Prova organoléptica

Aspecto: Límpido / Cor: Rubi intenso

Tonalidade: Apresenta alguns reflexos de grená ténue.

Aroma: Elegante e complexo com presença de frutos vermelhos bem maduros casando com notas de canela e especiarias.

Na boca apresenta um sabor macio, com boa estrutura de taninos e um final longo e autêntico, segundo a tradição dos vinhos do Dão.

Deve ser servido à temperatura de 16° a 18° a acompanhar pratos tradicionais da região, carnes e queijos.

 ANO 2009

 AS CASTAS
Touriga Nacional, Tinta Roriz,
Jaen e Alfrocheiro