

## FICHA TÉCNICA



Enoport

# Catedral Dão DOC

  
**DOMNO**  
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Alfrocheiro 30,0%, Tinta Roriz 50,0% e Touriga Nacional 20,0%

SAFRA: 2014

TERROIR: Dão

PAÍS: Portugal 

ÁLCOOL: 13%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 14 - 18 °C

Intenso em frutas vermelhas maduras, nuances de especiarias, frutas silvestres e grãos torrados. Sabor frutado, macio, equilibrado, harmonioso e persistente. Escolha segura, seja para todos os dias, seja para um momento mais festivo.

### ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração vermelho rubi com tons acastanhados.

OLFATO: Aroma intenso de frutas vermelhas maduras com nuances de especiarias e grãos tostados.

PALADAR: Em boca é frutado, macio e equilibrado.

HARMONIZAÇÃO: Bacalhau, Bruschetas e Estrogonofe



Faça a leitura deste QR Code e veja mais informações sobre este produto

### LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 13,0%

Acidez Total: 5,90 g/l de ácido tartárico

pH: 3,4

### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio;
- Uso de leveduras selecionadas;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 28°C;
- Prensagem descontínua delicada;
- Maturação por 6 meses em barricas de carvalho francês;
- Envase;
- Maturação em cave por 2 meses;
- Rotulagem;