

FICHA TÉCNICA



LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 13,0% Acidez Total: 5,90 g/l de ácido tartárico pH: 3,4

Enoport

Catedral Dão DOC


DOMNO
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Tinta Roriz 50,0%, Alfrocheiro 30,0% 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 Filé acebolado

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;