

FICHA TÉCNICA



Enoport

Solo Reserva Dão



TIPO: Vinho Tinto

VARIETADE: Touriga Nacional 100,0%

SAFRA: 2014

TERROIR: Dão

PAÍS: Portugal 

ÁLCOOL: 13,50%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 14 - 18 °C

Como o nome sugere, Solo é a expressão máxima de uma única variedade. A Touriga Nacional apresenta uma coloração vermelho grená. Aroma intenso de frutas vermelhas maduras com nuances florais e notas de grãos tostados. Em boca é intenso e delicado. Cód. EAN: 5601110004015 | Cód. DUN: 15601110004012

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração vermelho grená.

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

PALADAR: Em boca apresenta um bom volume, equilíbrio e final persistente.

HARMONIZAÇÃO: Bruschetas, Filé acebolado e Carnes vermelhas grelhadas

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;

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 13,5%