



DOM DIVINO TINTO

DOP DÃO TINTO

Factores de Qualidade

Clima: Mediterrâneo
Solo: Granítico argila calcário
Sub Região Vitícola: Senhorim e Serra da Estrela
Casta: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen e Alfrocheiro Preto

Tecnologia Vinícola

Tipo de Plantação: 3500 a 4000 pés por hectare
Tipo de Poda: Cordão Duplo, cordão simples e guyot
Rendimento por Hectare: 5 ton. 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% Vol.
Acidez volátil: 0,50 g/L
Extracto Seco: 30 g/L
Açúcares Redutores: 2,0 g/L

Aptidões

É um vinho que se apresenta pronto para se consumir no entanto poderá ser guardado por mais 7 anos

Prova organoléptica

Aspecto: Límpido e brilhante
Cor: Rubi
Tonalidade: Apresenta alguns laivos atijolados
Aroma: Vinoso e elegante com notas de frutos vermelhos e nuances a especiarias
Sabor: Aveludado e complexo com final requintado e persistente.

 ANO
2016

 AS CASTAS
Touriga Nacional, Tinta Roriz,
Jaen e Alfrocheiro Preto

Contém Sulfitos / Contains Sulphites