



UDACA COLHEITA

DOP DÃO TINTO

Factores de Qualidade

Clima: Mediterrâneo

Solo: Granítico e argilo calcário

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: 6 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: 0,49 g/l

Extracto Seco: 30,4 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 5 anos

Prova organoléptica

Aspecto: Límpido a cristalino

Cor: Rubi com reflexos atijolados

Tonalidade: Apresenta alguns laivos alaranjados e grená

Aroma: Complexo e requintado, com presença de frutos vermelhos secos aliados a especiarias

Sabor: Aveludado, demonstrando um final requintado e persistente

 **ANO**
2013

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

Contém Sulfitos / Contains Sulphites