



UNIÃO TINTO

REGIONAL TERRAS DO DÃO TINTO

Factores de Qualidade

Clima: Mediterrâneo
Solo: Granítico e argilo calcário
Casta: Tradicionais da região

Tecnologia Vinícola

Tipo de Plantação: 3500 a 4000 pés por hectare
Tipo de Poda: Cordão duplo, cordão simples e guyot
Tipo de Condução: Monoplano vertical ascendente
Rendimento por Hectare: 6 ton. de uvas por hectare

Tecnologia Enológica

Tipo: Tradicional da região, vinificação clássica
Fermentação: Com temperatura controlada até aos 28° C. durante 5 a 6 dias

Estágio

12 meses em cuba inox e 2 meses em garrafa

Parâmetros Analíticos

Teor Alcoólico: 12.5% Vol.
Acidez volátil: 0.59g/l
Extracto Seco: 29.6g/l
Açúcares Redutores: 2.0g/l

Aptidões

É um vinho que se apresenta pronto para consumir, podendo no entanto ser guardado durante mais 3 anos

Prova organoléptica

Aspecto: Límpido
Cor: Rubi
Tonalidade:
Aroma: Limpo com presença de frutos vermelhos e maduros
Sabor: Macio, equilibrado, apresenta um final longo



AS CASTAS
Tradicionais da região

Contém Sulfitos / Contains Sulphites