

opta

TIPO / TYPE

Tinto / *Red*

REGIÃO / REGION

Dão

ANO DE COLHEITA / VINTAGE

2015

CLASSIFICAÇÃO / CLASSIFICATION

DOC

CLIMA / CLIMATE

Mediterrâneo / *Mediterranean*

TIPO DE SOLO / TYPE OF SOIL

Argiloso / *Clay*

CASTAS / GRAPE VARIETIES

Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz

VINIFICAÇÃO / VINIFICATION

Contacto pelicular a frio durante 2 dias, seguido de uma fermentação de 5 dias com maceração.

Cold skin contact for 2 days, followed by a 5-day fermentation with maceration.

ESTÁGIO / AGEING

Após a fermentação malo-láctica o vinho estagiou 3 meses em barricas de carvalho americano/ *After the malo-lactic fermentation, the wine aged for 3 months in american oak barriques*

ANÁLISES / ANALYSIS RESULTS

Teor Alcoólico / *Alcoholic Strength*: 13%

Acidez Total / *Total Acidity*: 5,2 gr/l em ácido tartárico / *of tartaric acid*

pH: 3,7

COR / COLOUR

Rubi brilhante / *Bright ruby*

AROMA

Frutos vermelhos maduros / *Red fruit*

PROVA / PALATE

Vinho de corpo suave, confirma a fruta encontrada no aroma e uma agradável sensação de frescura

Bodied and smooth, confirming the fruit aroma, with an attractive freshness sensation

FINAL DE BOCA / TASTING NOTE

Muito suave e agradável / *Smooth and pleasant*

CONSUMO / SERVING SUGGESTIONS

Servir entre 16 e 18°C. Acompanha bem carnes vermelhas ou brancas grelhadas, massas, pratos picantes ou queijos de sabor ligeiro.

Serve between 16 and 18°C. Goes well with red or white grilled meat, pasta, spicy dishes or medium-strength cheeses.

ENÓLOGO / WINEMAKER

Nuno Cancela de Abreu

