

opta

TIPO / TYPE

Tinto / Red

REGIÃO / REGION

Dão

ANO DE COLHEITA / VINTAGE

2018

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 usadas de carvalho/ After the malo-lactic fermentation, the wine aged for 3 months in used oak barriques

ANÁLISES / ANALYSIS RESULTS

Teor Alcoólico / Alcoholic Strength: 13%

Acidez Total / Total Acidity: 5,3 gr/l em ácido tartárico / of tartaric acid

pH: 3,65

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

