

opta

TINTA RORIZ

Tipo • Type

Tinto • Red

Região • Region

Dão

Ano de Colheita • Vintage

2022

Classificação • Classification

DOC

Clima • Climate

Mediterrâneo • Mediterranean

Tipo de Solo • Type of Soil

Arenoso de origem granítica, ácido e pobre em nutrientes. • Sandy with granite base, acidic and low in nutrients.

Castas • Grape Varieties

Tinta Roriz

Vinificação • Vinification

Maceração a frio de 2 a 3 dias, para enriquecer em aromas primários, inoculação com leveduras e fermentação a 25°C com delestage durante 10 dias.
Cold maceration for 2 to 3 days to enrich primary aromas, inoculation with yeasts and fermentation at 25°C with delestage for 10 days.

Estágio • Ageing

O vinho limpo e com a fermentação malolática terminada, estagia em barricas de carvalho francês novo durante 12 meses. • The clean wine, with malolactic fermentation completed, is aged in new French oak barrels for 12 months.

Análises • Analysis Results

Teor Alcoólico • Alcoholic Strength: 13%

Acidez Total (em ácido tartárico) • Total Acidity (of tartaric acid): 5,8 gr/l

pH: 3,7

Cor • Colour

Ruby • Ruby

Aroma

Aroma fino de frutos vermelhos bem maduros e um toque de especiarias.

Fine aroma of ripe red fruit and a hint of spice..

Prova • Palate

Concentrado e elegante, com boa acidez e taninos firmes mas afinados.

Concentrated and elegant, with good acidity and firm but refined tannins..

Final de Boca • Tasting Note

Robusto e persistente. • Long and persistent.

Consumo • Serving Suggestions

Servir entre 16 a 18°C. Acompanha bem carne de caça, carnes vermelhas assadas e grelhadas, queijo e charcutaria. • Serve between 16 to 18°C. Ideally suited to game meat, roast and grilled red meat, cheese and charcuterie.

Enólogo • Winemaker

Nuno Cancela de Abreu



Certificado • Certified



T. (+351) 914 254 637 (chamada para rede móvel nacional) | info@optawines.com | www.optawines.com