

Tesouro da Sé Private Selection

Vinho Tinto DOP Dão

FATORES DE QUALIDADE

Clima:	Mediterrâneo
Solo:	Granítico
Castas:	80% Touriga Nacional e 20% Alfrocheiro
Densidade 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 (ton./ha):	5 toneladas de uvas por hectare



TECNOLOGIA ENOLÓGICA

Tipo:	Tradicional do Dão, vinificação clássica
Fermentação:	Com temperatura controlada até aos 28°C e maceração durante 8 dias.
Estágio:	12 meses em barricas de carvalho francês, seguindo-se estágio em garrafa.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico:	13,22 % Vol.
Acidez Volátil:	0,43 g/l
Acidez Total:	5,67 g/l
Extratos Secos:	35,2 g/l
Açúcares Redutores:	0,5 g/l
pH:	3,60

NOTAS DE PROVA

Aspeto:	Límpido
Cor:	Rubi profundo com reflexos violeta.
Aroma:	Demonstra notas de ameixa e amora madura com nuances de baunilha fina, chocolate preto e especiarias..
Sabor:	Complexo, intenso e aveludado. Com boa estrutura de elegantes taninos contribuindo para uma requintada persistência.
Harmonização:	Pratos de carnes vermelhas assadas ou grelhadas.

Informações Logísticas Standard

Garrafa:	Asia Isis
Capacidade da Garrafa:	0,75L
Dimensão da Garrafa:	30 cm x 8.8 cm
Tara da Garrafa:	733g
Embalagem:	Caixa de cartão com 6 garrafas
Dimensão da Caixa:	27,5cm x 18,5cm x 31cm
Peso da Caixa:	9,19 kg
Garrafas por Palete:	480
Caixas por Palete:	80
EAN:	5 601250 107508
IFT Caixa:	15601250107505

OUTROS

Alergénios: Contém Sulfitos



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

Estrada Parque Industrial de Coimbrões | 3500 - 322 Viseu | [232 467 060](tel:232467060) | comercial@udaca.pt | www.udaca.pt