

Adro da Sé Reserva

Vinho Tinto DOP Dão

FATORES DE QUALIDADE

Clima:	Mediterrâneo
Solo:	Granítico
Castas:	Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen e 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):	6 toneladas de uvas por hectare

TECNOLOGIA ENOLÓGICA

Tipo:	Tradicional do Dão, vinificação clássica
Fermentação:	Com temperatura controlada até aos 28° C durante 9 dias.
Estágio:	9 meses em barricas de carvalho francês, seguindo-se estágio em garrafa.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico:	13,1% Vol.
Acidez Volátil:	0,46 g/l
Acidez Total:	5,66 g/l
Extratos Secos:	32,8 g/l
Açúcares Redutores:	0,55 g/l
pH:	3,72

NOTAS DE PROVA

Aspeto:	Límpido
Cor:	Rubi intenso.
Aroma:	Vinoso e elegante de grande requinte. Apresenta aroma delicado de ameixa preta, mirtilo e cassis, complexadas por suaves notas de cereja e especiarias finas.
Sabor:	Muito intenso e profundo, com boa estrutura de taninos, que lhe confere uma magnífica evolução em garrafa.
Harmonização:	Pratos de carnes vermelhas variadas e pratos de bacalhau à lagareiro.

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS STANDARD

Garrafa:	Borgonha Asia Lua
Capacidade da Garrafa:	0,75L
Dimensão da Garrafa:	29,40cm x 8,7cm
Tara da Garrafa:	580g
Embalagem:	Caixas de cartão com 6 garrafas
Dimensão da Caixa:	29,5cm X 25cm X 17,5cm
Peso da Caixa:	8,42kg
Garrafas por Palete:	528
Caixas por Palete:	88
EAN:	5 601250 108307
IFT Caixa:	15601250108304

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

