

Eloquente Colheita Seleccionada

Vinho Tinto DOP Dão

FATORES DE QUALIDADE

Clima:	Mediterrâneo
Solo:	Granítico e argilo calcário
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 5 a 6 dias.
Estágio:	2 anos de estágio em cuba de inox seguindo-se 6 meses em carvalho francês e restante estágio em garrafa

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico:	13,3 % Vol.
Acidez Volátil:	0,49 g/l
Acidez Total:	5,35 g/l
Extratos Secos:	32,6 g/l
Açúcares Redutores:	0,7 g/l
pH:	3,69

NOTAS DE PROVA

Aspeto:	Límpido e cristalino.
Cor:	Rubi com reflexos grená
Aroma:	Apresenta notas de frutos vermelhos como ameixa, aliados a nuances de especiarias.
Sabor:	Complexo, macio, redondo fazendo dele um vinho com destacado equilíbrio. Final de boca requintado e persistente.
Harmonização:	Queijos curados, pratos de cabrito e vitela e cozido à portuguesa.

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS STANDARD

Garrafa:	Borgonha Nova CA
Capacidade da Garrafa:	0,75L
Dimensão da Garrafa:	29,6cm x 8,03cm
Tara da Garrafa:	395g
Embalagem:	Caixas de cartão com 6 garrafas
Dimensão da Caixa:	24,5cm X 17cm X 30,5cm
Peso da Caixa:	7,44 kg
Garrafas por Palete:	630
Caixas por Palete:	105
EAN:	5 601250 106075
IFT Caixa:	15601250107307

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

