

Irreverente

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):	5 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:	13,2 % Vol.
Acidez Volátil:	0,79 g/l
Acidez Total:	5,56 g/l
Extratos Secos:	30,7 g/l
Açúcares Redutores:	0,7 g/l
pH:	3,72

NOTAS DE PROVA

Aspeto:	Límpido.
Cor:	Rubi com reflexos grená.
Aroma:	Ameixa madura, cereja preta e amora casando-se com notas de cacau e especiarias.
Sabor:	Redondo e complexo conferindo-lhe personalidade e distinção.
Harmonização:	Pratos de carnes vermelhas pouco intensas, pratos de carnes brancas, pratos de massa e queijos variados.

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS STANDARD

Garrafa:	Bordalesa Prestige
Capacidade da Garrafa:	0,75L
Dimensão da Garrafa:	29,95cm x 7,52cm
Tara da Garrafa:	390g
Embalagem:	Caixas de cartão com 6 garrafas
Dimensão da Caixa:	23,5cm X 16cm X 33,5cm
Peso da Caixa:	7,64 kg
Garrafas por Palete:	750
Caixas por Palete:	125
EAN:	5 601250 104613
IFT Caixa:	15601250104610

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