

# Dom Divino

Vinho Tinto DOP Dão

## FATORES DE QUALIDADE

|                                          |                                                   |
|------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| <b>Clima:</b>                            | Mediterrâneo                                      |
| <b>Solo:</b>                             | Granítico e argilo calcário                       |
| <b>Castas:</b>                           | Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen e Alfrocheiro |
| <b>Densidade de Plantação:</b>           | 3500 a 4000 pés por hectare                       |
| <b>Tipo de Poda:</b>                     | Cordão duplo, cordão simples e Guyot              |
| <b>Tipo de Condução:</b>                 | Monoplano vertical ascendente                     |
| <b>Rendimento por hectare (ton./ha):</b> | 6 toneladas de uvas por hectare.                  |

## TECNOLOGIA ENOLÓGICA

|                     |                                                               |
|---------------------|---------------------------------------------------------------|
| <b>Tipo:</b>        | Tradicional do Dão, vinificação clássica                      |
| <b>Fermentação:</b> | Com temperatura controlada até aos 28° C durante 5 a 6 dias.  |
| <b>Estágio:</b>     | 2 anos de estágio em inox, seguindo-se do estágio em garrafa. |

## PARÂMETROS ANALÍTICOS

|                            |             |
|----------------------------|-------------|
| <b>Teor Alcoólico:</b>     | 13,2 % Vol. |
| <b>Acidez Volátil:</b>     | 0,47 g/l    |
| <b>Acidez Total:</b>       | 4,97 g/l    |
| <b>Extratos Secos:</b>     | 29,2 g/l    |
| <b>Açúcares Redutores:</b> | 0,5 g/l     |
| <b>pH:</b>                 | 3,72        |

## NOTAS DE PROVA

|                      |                                                                                                          |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Aspeto:</b>       | Límpido                                                                                                  |
| <b>Cor:</b>          | Rubi com reflexos grená                                                                                  |
| <b>Aroma:</b>        | Apresenta aroma a ameixa, fruto silvestres e leve toque de especiarias.                                  |
| <b>Sabor:</b>        | Macio e equilibrado com final persistente. Com recorte muito consensual e ao gosto do consumidor.        |
| <b>Harmonização:</b> | Pratos de carnes vermelhas pouco intensas, pratos de carnes brancas, pratos de massa e queijos variados. |

## INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS STANDARD

|                               |                                 |
|-------------------------------|---------------------------------|
| <b>Garrafa:</b>               | Borgonha Nova CA                |
| <b>Capacidade da Garrafa:</b> | 0,75L                           |
| <b>Dimensão da Garrafa:</b>   | 29,6cm x 8,03cm                 |
| <b>Tara da Garrafa:</b>       | 395g                            |
| <b>Embalagem:</b>             | Caixas de cartão com 6 garrafas |
| <b>Dimensão da Caixa:</b>     | 24,5cm X 17cm X 30,5cm          |
| <b>Peso da Caixa:</b>         | 7,44 kg                         |
| <b>Garrafas por Palete:</b>   | 630                             |
| <b>Caixas por Palete:</b>     | 105                             |
| <b>EAN:</b>                   | 5 601250 107102                 |
| <b>IFT Caixa:</b>             | 15601250107109                  |

## 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](mailto:comercial@udaca.pt) | [www.udaca.pt](http://www.udaca.pt)

