

Viriatvs Reserva

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:	13,06% Vol.
Acidez Volátil:	0,46 g/l
Acidez Total:	5,66 g/l
Extratos Secos:	32,8 g/l
Açúcares Redutores:	0,5 g/l
pH:	3,72

NOTAS DE PROVA

Aspeto:	Límpido
Cor:	Vermelho profundo com nuances grená.
Aroma:	Apresenta boa expressão de notas rosmaninho, cereja preta, amora silvestre e compota de ameixa, aliadas a notas de cacau, cravo-da-Índia, baunilha, madeira tostada e caruma.
Sabor:	Demonstra corpo aveludado e cheio, com presença e taninos redondos e bem estruturados. Bom equilíbrio de boca, complexidade requintada com final persistente.
Harmonização:	Pratos de carnes vermelhas, carnes de caça, cabrito, e bacalhau.

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:	Caixas de cartão com 6 garrafas
Dimensão da Caixa:	27,5cm x 18,5cm x 31cm
Peso da Caixa:	9,19kg
Garrafas por Palete:	480
Caixas por Palete:	80 (16x5)
EAN:	5 601250 109830
IFT Caixa:	15601250109837

OUTROS

Alergénios: Contém Sulfitos

Vinho Tinto DOP Dão



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

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