Invulgar
Edição Especial 60 Anos

Vinho Tinto DOP Dão

UDACA
DÃO

FATORES DE QUALIDADE

Clima: Mediterrâneo
Solo: Granítico
Castas: Touriga Nacional, Alfrocheiro e Tinta Roriz
Densidade de Plantação: 4000 pés por hectare
Tipo de Poda: Cordão duplo, cordão simples e Guyot
Tipo de Condução: Monoplano vertical ascendente
Rendimento por hectare (ton./ha): 4 toneladas de uvas por hectare
Ano de Colheita: 2023

TECNOLOGIA ENOLÓGICA

Tipo: Tradicional do Dão, vinificação clássica
Fermentação: Com temperatura controlada até aos 28º C durante 14 dias.
Estágio: 12 meses em barricas de carvalho francês, seguindo-se estágio em garrafa.



PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico: 13,5 % Vol.
Acidez Volátil: 0.49 g/l
Acidez Total: 5,18 g/l
Extratos Secos: 31,8 g/l
Açucares Redutores: 0,7 g/l
pH: 3,72

NOTAS DE PROVA

Aspeto: Límpido
Cor: Vermelho profundo.
Aroma: Complexo e honesto, com notas de ameixa preta, mirtilo, cereja e amora aliada a toques de violeta, e bergamota, madeira tostada e especiarias finas que se fundem em notas balsâmicas
Sabor: Revela um corpo bem musculado e aveludado fruto da estrutura firme e fina das castas e do caráter do nosso terroir.
Harmonização: Pratos de carnes vermelhas assadas e grelhadas, e pratos de queijos variados.

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS STANDARD

Garrafa: BOURGOGNE AGAPE
Capacidade da Garrafa: 0,75L
Dimensão da Garrafa: 29,61cm x 8,87cm
Tara da Garrafa: 700g
Embalagem: Caixa de cartão com 1 garrafa numerada de 1966
Dimensão da Caixa: 36cm X 14,5cm X 9,5cm
Peso da Caixa: 1,803 kg
Garrafas por Palete: -
Caixas por Palete: -
EAN: 5 601250 110058

OUTROS

Alergénios: Contém Sulfitos

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

Estrada Parque Industrial de Coimbrões | 3500 - 322 Viseu | 232 467 060 | comercial@udaca.pt | www.udaca.pt