Tesouro da Sé
Private Selection

Vinho Tinto DOP Dão

UDACA
DÃO

FATORES DE QUALIDADE

Clima: Mediterrâneo
Solo: Granítico
Castas: 80% Touriga Nacional e 20% 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
Ano de Colheita: 2021

TECNOLOGIA ENOLÓGICA

Tipo: Tradicional do Dão, vinificação clássica
Fermentação: Com temperatura controlada até aos 28ºC e maceração durante 8 dias.
Estágio: 18 meses em barricas de carvalho francês, seguindo-se estágio em garrafa.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico: 13 % Vol.
Acidez Volátil: 0.73 g/l
Acidez Total: 6,43 g/l
Extratos Secos: 36,7 g/l
Açucares Redutores: 0,6 g/l
pH: 3,52

NOTAS DE PROVA

Aspeto: Límpido
Cor: Rubi profundo com reflexos violeta.
Aroma: Demonstra notas de ameixa e amora madura com nuances de baunilha fina, chocolate preto e especiarias..
Sabor: Complexo, intenso e aveludado. Com boa estrutura de elegantes taninos contribuindo para uma requintada persistência.
Harmonização: Pratos de carnes vermelhas assadas ou grelhadas.



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: Caixa de cartão com 6 garrafas
Dimensão da Caixa: 27,5cm x 18,5cm x 31cm
Peso da Caixa: 9,19 kg
Garrafas por Palete: 480
Caixas por Palete: 80
EAN: 5 601250 107508
IFT Caixa: 15601250107505

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