Adro da Sé
Reserva

Vinho Tinto DOP Dão

UDACA
DÃO

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
Ano de Colheita: 2021

TECNOLOGIA ENOLÓGICA

Tipo: Tradicional do Dão, vinificação clássica
Fermentação: Com temperatura controlada até aos 28º C durante 9 dias.
Estágio: 9 meses em barricas de carvalho francês, seguindo-se estágio em garrafa.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico: 13% Vol.
Acidez Volátil: 0,46 g/l
Acidez Total: 5,66 g/l
Extratos Secos: 32,8 g/l
Açucares Redutores: 0,55 g/l
pH: 3,72

NOTAS DE PROVA

Aspeto: Límpido
Cor: Rubi intenso.
Aroma: Vinoso e elegante de grande requinte. Apresenta aroma delicado de ameixa preta, mirtilo e cassis, complexadas por suaves notas de cereja e especiarias finas.
Sabor: Muito intenso e profundo, com boa estrutura de taninos, que lhe confere uma magnífica evolução em garrafa.
Harmonização: Pratos de carnes vermelhas variadas e pratos de bacalhau à lagareiro.

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS STANDARD

Garrafa: Borgonha Asia Lua
Capacidade da Garrafa: 0,75L
Dimensão da Garrafa: 29,40cm x 8,7cm
Tara da Garrafa: 580g
Embalagem: Caixas de cartão com 6 garrafas
Dimensão da Caixa: 29,5cm X 25cm X 17,5cm
Peso da Caixa: 8,42kg
Garrafas por Palete: 528
Caixas por Palete: 88
EAN: 5 601250 108307
IFT Caixa: 15601250108304

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