Irreverente

Vinho Tinto DOP Dão

UDACA
DÃO

FATORES DE QUALIDADE

Clima: Mediterrâneo
Solo: Granítico e argilo calcário
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): 5 toneladas de uvas por hectare.
Ano de Colheita: 2022

TECNOLOGIA ENOLÓGICA

Tipo: Tradicional do Dão, vinificação clássica.
Fermentação: Com temperatura controlada até aos 28º C durante 5 a 6 dias.
Estágio: 2 anos de estágio em cuba de inox seguindo-se 6 meses em carvalho francês e restante estágio em garrafa.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico: 13% Vol.
Acidez Volátil: 0,79 g/l
Acidez Total: 5,56 g/l
Extratos Secos: 30,7 g/l
Açucares Redutores: 0,7 g/l
pH: 3,72

NOTAS DE PROVA

Aspeto: Límpido.
Cor: Rubi com reflexos grená.
Aroma: Ameixa madura, cereja preta e amora casando-se com notas de cacau e especiarias.
Sabor: Redondo e complexo conferindo-lhe personalidade e distinção.
Harmonização: Pratos de carnes vermelhas pouco intensas, pratos de carnes brancas, pratos de massa e queijos variados.



INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS STANDARD

Garrafa: Bordalesa Prestige
Capacidade da Garrafa: 0,75L
Dimensão da Garrafa: 29,95cm x 7,52cm
Tara da Garrafa: 390g
Embalagem: Caixas de cartão com 6 garrafas
Dimensão da Caixa: 23,5cm X 16cm X 33,5cm
Peso da Caixa: 7,64 kg
Garrafas por Palete: 750
Caixas por Palete: 125
EAN: 5 601250 104613
IFT Caixa: 15601250104610

OUTROS

Alergénios: Contém Sulfitos

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