Irreverente

Vinho Tinto DOP 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.

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: BAG IN BOX
Capacidade do BIB: 3L
Embalagem: BIB
Peso do BIB: 3,16 kg
Bibs por Palete: 288
EAN: 5 601250 101957

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