Dom Divino

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): 6 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 5 a 6 dias.
Estágio: 2 anos de estágio em inox, seguindo-se do estágio em garrafa.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico: 13% Vol.
Acidez Volátil: 0,78 g/l
Acidez Total: 5,36 g/l
Extratos Secos: 30,7 g/l
Açucares Redutores: 0,7 g/l
pH: 3,68

NOTAS DE PROVA

Aspeto: Límpido
Cor: Rubi com reflexos grená
Aroma: Apresenta aroma a ameixa, fruto silvestres e leve toque de especiarias.
Sabor: Macio e equilibrado com final persistente. Com recorte muito consensual e ao gosto do consumidor.
Harmonização: Pratos de carnes vermelhas pouco intensas, pratos de carnes brancas, pratos de massa e queijos variados.

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS STANDARD

Garrafa: Borgonha Nova CA
Capacidade da Garrafa: 0,75L
Dimensão da Garrafa: 29,6cm x 8,03cm
Tara da Garrafa: 395g
Embalagem: Caixas de cartão com 6 garrafas
Dimensão da Caixa: 24,5cm X 17cm X 30,5cm
Peso da Caixa: 7,44 kg
Garrafas por Palete: 630
Caixas por Palete: 105
EAN: 5 601250 107102
IFT Caixa: 15601250107109

OUTROS

Alergénios: Contém Sulfitos

UDACA
DÃO



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

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