Irreverente

Vinho Rosé DOP Dão

UDACA
DÃO

FATORES DE QUALIDADE

Clima: Mediterrâneo
Solo: Granítico e argilo calcário
Castas: Touriga Nacional, TintaRoriz, 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: 2025

TECNOLOGIA ENOLÓGICA

Tipo: Vinificação de prensagem de uvas inteiras com ligeira maceração pelicular na prensa.
Fermentação: Com temperatura controlada até aos 12º C durante 10 dias.
Estágio: 8 meses de estágio em cuba de inox, seguindo-se estágio em garrafa.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico: 13% Vol.
Acidez Volátil: 0,30 g/l
Acidez Total: 4,97 g/l
Extratos Secos: 24,8 g/l
Açucares Redutores: 5,7 g/l
pH: 3,46

NOTAS DE PROVA

Aspeto: Cristalino, limpido
Cor: Rosada com reflexos cereja.
Aroma: Apresenta notas delicadas de framboesa, groselha e flor de laranjeira.
Sabor: Demonstra estrutura e acidez equilibradas, frescura requintada e longa persistência.
Harmonização: Saladas, pratos de peixe e frutos do mar, pratos de massa ou simplesmente para momentos de convívio.

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 105627
IFT Caixa: 15601250105624

OUTROS

Alergénios: Contém Sulfitos



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