

FLOR DE VISEU SELECTION

DÃO DOC TINTO 2017



PRODUTOR: Ares do Dão – Soc Vitivinicola Lda

ENOLOGIA: Sónia Martins

Este vinho procura ir ao encontro de todos aqueles que num copo querem saborear a imensidão de sabores que a região do Dão proporciona. A flor que encontramos no rótulo simboliza a flor do cardo, utilizada como coagulante do afamado queijo Serra da Estrela.. Com FLOR DE VISEU Selection queremos recuperar a tradição dos grandes vinhos do DÃO da Década de Sessenta.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Clima:	Continental - Mediterrânico
Solo:	Granítico - Arenoso, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes
Castas:	Touriga-Nacional, Alfrocheiro e Tinta-Roriz
Produção:	200 000 garrafas
Vinificação:	Fermentação com suave maceração e controlo de temperatura entre 24º e 26º C
Estágio:	6 meses em barricas de carvalho francês. Estágio de Cave, 3 meses antes de ser libertado para o consumidor.
Engarrafamento:	2020

NOTAS DE PROVA

Cor:	Intenso Ruby, com ligeiro toque grená.
Aroma:	Intensos frutos vermelhos, ameixa madura e toques de cacau.
Paladar:	Na boca revela uma frescura e um corpo suave e taninos elegantes característicos dos vinhos do Dão
Final de prova:	Muito suave, agradável e longo.

SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

Temperatura de Consumo:	Servir a 16°C.
Gastronomia:	Carnes vermelhas, enchidos, queijos e Cozinha Italiana
Longevidade prevista:	Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 3 anos, desde que guardado deitado em local fresco e sombrio.

DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico:	13% vol.
PH
Açucar Residual:
Acidez Total:

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa borgonha	EAN code	5600457600553
Caixa de 6 garrafas	ITF code	1560045760055 0

OUTRAS MARCAS DO PRODUTOR:

- Flor de Nelas Reserva Dão Tinto
- Flor de Nelas Seleção Dão Tinto
- Flor de Nelas Seleção Dão Branco
- Flor de Nelas Terras de Senhorim Dão Branco
- Flor de Nelas Terras de Senhorim Dão Tinto
- Flor de Viseu Selection Dão Branco
- Flor de Viseu Tradition Dão Tinto

