

DIKAS DOURO

DOURO DOC TINTO 2016



PRODUTOR: Ares do Douro – Soc. Vitivinivola Lda

ENOLOGIA: Sónia Martins

“Dikas Douro, é um vinho pensado no consumidor que gosta de vinhos com personalidade, mas com uma excelente relação qualidade/preço. Feito com as castas tradicionais da região Douro, vinificado em cubas de inox com controlo de temperatura de fermentação, esta é a “dica” da enóloga para um vinho tradicional da região.”

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|------------------------|---|
| Clima: | Mediterrânico |
| Solo: | Xistoso |
| Castas: | Touriga-Nacional, Touriga-Franca e Tinta Barroca |
| Produção: | 100.000 garrafas |
| Vinificação: | Desengace e fermentação com temperatura controlada entre 24 a 26 ° C. |
| Estágio: | 6 meses em barricas de carvalho francês de 2º ano. |
| Engarrafamento: | 2018 |

NOTAS DE PROVA

| | |
|------------------------|--|
| Cor: | Ruby profundo |
| Aroma: | Intenso e complexo com nuances da vegetação tipicamente duriense (esteva). |
| Paladar: | Muito jovem e fresco, com taninos suaves e corpo elegante, muito frutado. |
| Final de prova: | Muito agradável e longo. |

SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

| | |
|--------------------------------|--|
| Temperatura de Consumo: | Servir a 16° C. |
| Gastronomia: | Acompanha bem carnes grelhadas e assados. |
| 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 | |
| Açúcar Residual: | |
| Acidez Total: | |

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

| | | |
|---------------------|----------|-----------------|
| Garrafa bordalesa | EAN code | 5600457601017 |
| Caixa de 6 garrafas | ITF code | 1560045760080 2 |

OUTRAS MARCAS DO PRODUTOR:

Dikas Dão tinto
Dikas Alentejano tinto

