

PEDRA CANCEL A DÃO DOC TINTO RESERVA MAGNUM 1500ml 2014



PEDRA CANCEL A

PRODUTOR: Pedra Cancela Vinhos

ENOLOGIA: Sónia Martins/João Paulo Gouveia

Um Dão Reserva é, tradicionalmente, um vinho de lote. As uvas Touriga Nacional, Alfrocheiro e Tinta Roriz foram vinificadas separadamente, juntando-se depois para um estágio de seis meses em barricas de carvalho francês. É um perfeito exemplo da intensidade, frescura, equilíbrio e elegância dos vinhos tintos do Dão.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Clima: Continental - Mediterrânico
Solo: Granítico - Arenoso, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes.
Castas: Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz.
Vinificação: Desengace total, fermentação com forte maceração em lagar típico de granito, com controlo de temperatura a 24º C.
Estágio: 9 meses em barricas de carvalho francês e 2 meses em cave de estágio.
Engarrafamento: 2016

NOTAS DE PROVA

Cor: Tinto vermelho profundo com reflexos púrpura.
Aroma: Frutos vermelhos do bosque, toques de tabaco e moca.
Paladar: Aveludado e cheio.
Final de prova: Complexo e equilibrado

SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

Temperatura de Consumo: Servir a 16ºC.
Gastronomia: Picanha, Bifes do Lombo (Vitela) Grelhado
Longevidade prevista: Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 10 anos, desde que guardado deitado em local fresco e sombrio.

DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico: 13,5% vol.
PH -----
Açucar Residual: -----
Acidez Total: -----

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa borgonha EAN code 5600376950715
Caixa de 6 garrafas ITF code 5600376950711 6

OUTRAS MARCAS DO PRODUTOR:

Pedra Cancela Seleção do Enólogo Dão Tinto
Pedra Cancela Seleção do Enólogo Dão Branco
Pedra Cancela Seleção do Enólogo Dão Rosé
Pedra Cancela Eco - Friendly Dão Tinto
Pedra Cancela Malvasia Fina/Encruzado Reserva Dão Branco
Pedra Cancela Touriga Nacional Dão Tinto
Pedra Cancela Signatura Dão Tinto
Pedra Cancela Signatura Dão Branco
Espumante Pedra Cancela Bruto



LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL