

PEDRA CANCELA

DÃO DOC TINTO RESERVA 2017



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.
Produção:	7500 garrafas
Vinificação:	Desengace total, fermentação com forte maceração em lagar típico de granito, com controlo de temperatura entre 24° e 26°C.
Estágio:	12 meses em barricas de carvalho francês e 2 meses em cave de estágio.
Engarrafamento:	2020

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 16°C.
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% vol.
PH	-----
Açúcar 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 100% Touriga Nacional Dão Rosé
Pedra Cancela Vinha da Fidalga Encruzado Dão Branco
Pedra Cancela Eco - Friendly Dão Tinto
Pedra Cancela Castas Nativas Dão Tinto
Pedra Cancela Reserva Dão Branco
Pedra Cancela Touriga Nacional Dão Tinto
Pedra Cancela Signatura Dão Tinto
Pedra Cancela Signatura Dão Branco
Espumante Pedra Cancela Bruto
Espumante Pedra Cancela Edição Limitada Bruto

LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL

