

PEDRA CANCELA

TOURIGA-NACIONAL DÃO DOC Tinto 2014



PRODUTOR: Pedra Cancela Vinhos

ENÓLOGO: Sónia Martins / João Paulo Gouveia

A Touriga Nacional é a mais emblemática e importante casta tinta regional, assumindo-se como a variedade identitária do Dão. O forte caráter da uva é bem evidente neste vinho de aromas a rosmaninho e violeta, sabores de frutos silvestres, taninos maduros bempolídos pela barrica, muita frescura, harmonia e sedução.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Clima:	Continental - Mediterrânico
Solo:	Granítico - Arenoso, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes
Castas:	100% Touriga-Nacional
Produção:	4000 garrafas
Vinificação:	Desengace total, fermentação com alguma maceração em lagar típico de granito, com controlo de temperatura a 24° C.
Estágio:	12 meses em barricas de carvalho francês novas e de segunda utilização, 2 meses em cave de estágio.
Engarrafamento:	2017

NOTAS DE PROVA

Cor:	Tinto vermelho profundo com reflexos púrpura intenso.
Aroma:	Rosmaninho e violeta com notas de fruta bem madura.
Paladar:	Aveludado e cheio.
Final de prova:	Complexo e equilibrado.

SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

Temperatura de Consumo:	Servir a 16°C.
Gastronomia:	Posta Mirandesa, Arroz de Pato.
Longevidade prevista:	Pode ser consumido de imediato ou nos próximos anos, desde que guardado deitado em local fresco e sombrio.

DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico:	13,5 % vol.
PH	3,5
Açúcar Residual:	0,0 g/L
Acidez Total:	5,6g/L

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa borgonha	EAN code	5600376950913
Caixa de 6 garrafas	ITF code	5600376950911 0

OUTRAS MARCAS DO PRODUTOR:

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



LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL