

FLOR DE VISEU TRADITION

DÃO DOC TINTO 2015



PRODUTOR: Ares do Dão – Soc Vitivinicola Lda

ENÓLOGO: 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 Tradition queremos recuperar a tradição dos grandes vinhos do DÃO da Década de Sessenta.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Clima:	Continental
Solo:	Granítico, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes
Castas:	Touriga Nacional, Alfrocheiro e Tinta-Roriz.
Produção:	30.000 garrafas
Vinificação:	Fermentação com longa maceração, pisa a pé e sem temperatura controlada.
Estágio:	Estágio em cubas de cimento tradicionais. Após engarrafamento, estágio de cave de 3 meses antes de ser libertado para o consumidor.
Engarrafamento:	2017

NOTAS DE PROVA

Cor:	Ruby carregado
Aroma:	Intenso e fino com notas de fruto vermelho maduro, compota, especiarias provenientes das castas.
Paladar:	Macio e agradável com fruta, acidez bem balanceada
Final de prova:	Longo, ligeira frescura de fruta e apelativo

SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

Temperatura de Consumo:	Servir a 16°C.
Gastronomia:	Pratos de carnes vermelhas condimentados, carnes brancas e ideal para casar com Queijo da Serra da Estrela.
Longevidade prevista:	Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 8 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	5600457600362
Caixa de 6 garrafas	ITF code	1560045760036 1

OUTRAS MARCAS DO PRODUTOR:

Flor de Nelas Reserva Dão Tinto
Flor de Nelas Seleção Dão Tinto
Flor de Nelas Seleção Branco
Flor de Nelas Terras de Senhorim Emiliano Campos Dão Branco
Flor de Nelas Terras de Senhorim Emiliano Campos Dão Tinto
Flor de Viseu Selection Dão Tinto
Flor de Viseu Selection Dão Branco



LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL