

PEDRA CANCELA

DÃO DOC TINTO JAEN 2021

PRODUTOR: Lusovini Vinhos de Portugal

ENOLOGIA: Sónia Martins/João Paulo Gouveia

Pedra Cancela, um projeto de origem familiar que congrega o saber de várias gerações dedicadas à vinha e ao vinho do Dão, hoje com um conceito mais abrangente. Este Jaen foi cultivado sob vigilância redobrada, resultando num vinho perfumado, sedoso e atraente.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Clima:	Continental - Mediterrânico
Solo:	Granítico - Arenoso, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes.
Castas:	Jaen
Produção:	2500 garrafas
Vinificação:	Desengace total, fermentação com controlo de temperatura entre 22° e 24°C
Estágio:	6 meses em inox e 4 meses em garrafa antes de ser comercializado.
Engarrafamento:	2023

NOTAS DE PROVA

Cor:	Vermelho com reflexos púrpura.
Aroma:	Intenso a frutos vermelhos do bosque, mirtilo, cereja e amora.
Paladar:	Aveludado e cheio.
Final de prova:	Elegante e equilibrado

SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

Temperatura de Consumo:	Servir a 16°C.
Gastronomia:	Polvo à Lagareiro, Cabrito frito com migas.
Longevidade prevista:	Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 5 anos, desde que guardado deitado em local fresco e sombrio.

DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico:	13% vol.
PH	3,4
Açúcar Residual:	
Acidez Total:	5,6 g/L

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa borgonha	EAN code
Caixa de 2 garrafas	ITF code

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 Dão Encruzado Branco
Pedra Cancela Vinha da Fidalga Dão Cerceal Branco
Pedra Cancela Vinha da Fidalga Dão Tinto
Pedra Cancela Reserva Dão Branco
Pedra Cancela Reserva Dão Tinto
Pedra Cancela Touriga Nacional Dão Tinto
Pedra Cancela Intemporal Dão Branco
Pedra Cancela Signatura Dão Branco
Pedra Cancela Signatura Dão Tinto
Pedra Cancela Amplitude tinto
Espumante Pedra Cancela Bruto

