

FICHA TÉCNICA - CASA de MOURAZ ELFA DÃO DOC 2014



CASTAS

Cerca de 30 castas diferentes

VITICULTURA E VINIFICAÇÃO

Produzido a partir de castas típicas do Dão, de uma vinha velha com cerca de 80 anos. Castas muito variadas como Tinta-Roriz, Baga, Jaen, Tinta-Pinheira, Alvarelhão, Alfrocheiro e muitas outras, com excepção de Touriga-Nacional (quase inexistente nesta vinha). As vinhas são cultivadas em modo biológico desde o início dos anos 90, sem utilização de herbicidas e outros produtos químicos. Vindima manual no final de Setembro. A vinificação fez-se em cuba de inox com controlo de temperatura, seguindo-se uma maceração longa. Sem estágio em barrica.

ANÁLISES

Gradação alcoólica: 14 % | Acidez total: 5,45 g | PH: 3,62 | Açúcar residual: 1,3 g

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Novembro de 2017

NOTAS DE PROVA

Na boca mostra um carácter vivo e muita frescura, com taninos muito elegantes e grande complexidade aromática. Frescura e elegância aliadas ao carácter muito personalizado resultante da presença de uma grande multiplicidade de castas. Perfeito para acompanhar pratos de caça (especialmente aves) ou um *risotto* de cogumelos.

PRÉMIOS

50 Melhores Vinhos Portugueses na Noruega 2017 – Selecção de Julia Harding (colheita 2013)

50 Melhores Vinhos Portugueses USA 2014 – Selecção Joshua Greene (colheita 2010)
