



CASTAS

Touriga-Nacional, Tinta-Roriz, Jaen, Alfrocheiro, Água-Santa e outras castas tipicamente portuguesas

VITICULTURA E VINIFICAÇÃO

Produzido a partir de castas típicas do Dão, cultivadas de forma ecológica, respeitando em absoluto o seu *terroir* de origem. As uvas são provenientes de várias parcelas de vinha com idade média de cerca de 30/40 anos, com solos graníticos, orientação privilegiada a sul e altitudes médias de 300/400m, situadas em Mouraz, concelho de Tondela. Após uma rigorosa selecção das uvas ainda na vinha, as mesmas foram transportadas para a adega em pequenas caixas perfuradas. A vinificação natural (por vinha e não por casta) fez-se em cuba de inox com controlo de temperatura, seguindo-se uma maceração longa. Uma

parte do vinho fez estágio em barricas de carvalho francês durante 8 meses. Foram produzidas cerca de 30 000 garrafas.

ANÁLISES

Graduação alcoólica: 13,5 % | Acidez total: 4,95 g | PH: 3,8 | Açúcar residual: 0,9 g

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Outubro de 2017

NOTAS DE PROVA

Intenso *bouquet* de frutos vermelhos maduros, amora, cassis e cereja. Na boca mostra-se vibrante, com taninos firmes bem maduros e um longo final. Perfeito para acompanhar carnes grelhadas ou no forno, assim como aves. Também acompanha bem queijos fortes.

PRÉMIOS (2013):

Medalha de Bronze - Decanter World Wine Awards 2015
