QUINTA DOM VICENTE



QUINTA DOM VICENTE

Tinto – Reserva 2021 | Disponível em garrafa 3000L

Região
DOC Dão

Castas
Touriga Nacional e Alfrocheiro

Vinificação
A vindima é feita a mão e as uvas são transportadas até a adega em pequenas caixas. Segue-se um desengace total, esmagamento e passagem para depósitos em inox onde vai fermentar a temperatura controlada entre 24-28ºC com maceração cuidada até esgotamento total dos açúcares. A fermentação de cada casta é feita separadamente. Terminada a fermentação alcoólica o vinho é transfegado para outro depósito de inox e aí fica até arranque da fermentação malolática, altura em que a Touriga Nacional passa para barricas durante cerca de um ano. O lote final é feito antes da preparação para engarrafamento. Depois sofre uma ligeira colagem com agentes vegetais e uma filtração antes do enchimento das garrafas, de modo a preservar todo o potencial aromático. Assim, sendo um produto apenas com estabilização natural é suscetível de criar depósito ao longo do tempo.

Gastronomia
Acompanha pratos de carnes forte, enchidos, bem como queijo curado.

Servir a 16-18ºC

Notas de Prova
Vinho estruturado, com volume e fruta bem presente. Notas de compota de fruta vermelha madura e especiarias, ao que ajudou o estágio em barricas. Final persistente com a mineralidade e frescura típicas do solo e das castas. Vinho com excelente capacidade de envelhecimento. De um lado toda a frescura, elegância, estrutura e longevidade da Touriga Nacional complementando com a delicadeza e fruta fresca do Alfrocheiro.

Detalhes Técnicos
Álcool: 13,5% vol.
Acidez Total: 5,30 g/L
pH: 3,70

Informação Nutricional
Energia por 100ml: 315kj/75kcal
Gordura: 0g **| Saturada:** 0g
Hidratos de Carbono por 100ml: 0,12g **| dos quais açúcar:** 0,12g
Proteína: 0g
Sal: 0g

Informação Logística
Garrafa: 0.75L
EAN Garrafa 750ml: 5600288815997
EAN Garrafa 1500ml: 5600288815980
Embalagem 750ml:: Caixa de cartão com 6 garrafas
Embalagem 1500ml:: Caixa de madeira individual