



QUINTA DOM VICENTE *Tinto - 2022*



Região
DOC Dão



Castas
Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz



Vinificação

As uvas são transportadas até à adega em pequenas caixas. Segue-se um desengace total, esmagamento e passagem para depósitos em inox onde vai fermentar a temperatura controlada entre 24 e 26°C, com maceração cuidada até esgotamento total dos açúcares. Finda a fermentação alcoólica o vinho é transfegado para outro depósito de inox e aí fica até final da fermentação malolática. Estágio apenas em Inox até ao momento do engarrafamento. Depois sofre apenas uma ligeira colagem com agentes vegetais e depois uma filtração imediatamente 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 em garrafa.



Gastronomia

Acompanha pratos de carne, pizzas, enchidos, bem como queijo curado.



Servir entre 16-18°C

Notas de Prova



Vinho com fruta vermelha bem viva e jovem. Sobressai o caratér floral e fresco. Na boca é macio, mas com corpo, com final fresco e persistente, mostrando bom equilíbrio entre acidez natural e estrutura. Com caratér mineral, mas descomplicado e direto.



Detalhes Técnicos

Álcool: 13% vol.
Acidez Total: 5,06 g/L
pH: 3,70



Informação Nutricional

Energia por 100ml: 302kj/72kcal
Gordura: 0g | Saturada: 0g
Hidratos de Carbono por 100ml: 0,28g | dos quais
açúcar: 0,28g
Proteína: 0g
Sal: 0g



Informação Logística

Garrafa: 0.75L
EAN Garrafa: 5 600288 815867
Embalagem: Caixa cartão 6 unidades
Caixas por palete: 99