DOM VICENTE



DOM VICENTE
Tinto – Field Blend 2021

Região
DOC Dão

Castas
Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz, Jaen

Vinificação
A vindima é feita à mão e 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 24-26ºC com maceração muito 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. Alguma parte do vinho estagia em barricas.
O lote final é feito antes da preparação para 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 susceptível de criar depósito ao longo do tempo em garrafa.

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

Servir entre 16-18ºC

Notas de Prova
Vinho com fruta vermelha bem viva e jovem. Sobressai o caratér floral e fresco que em conjugação com aromas doces que resultam de pequeno estágio em madeira, lhe confere alguma complexidade e harmonia. Na boca é encorpado, com final fresco e persistente, mostrando bom equilíbrio entre acidez natural e estrutura.

Detalhes Técnicos
Álcool: 13,5% vol.
Acidez Total: 5,19 g/L
pH: 3,74

Informação Logística
Garrafa: 0.75L
EAN Garrafa: 5 600131 394938
Embalagem: Caixa cartão 6 unidades
Caixas por palete: 99