



QUINTA DOM VICENTE *Tinto – Vinhas Velhas 2021*



Região
DOC Dão



Castas

Várias castas em Vinhas Velhas plantadas nos anos 40



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 os 24-28°C 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.

Segue-se estágio de 12 meses em barricas de 2º e 3º uso, com objetivo de dar alguma complexidade e arredondar alguns taninos, preservando fruta e frescura.

Antes do engarrafamento 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.



Gastronomia

Acompanha pratos de carne, enchidos, bem como queijo curado e sobremesas.



Servir a 16°C

Notas de Prova



Cor rubi intensa com aromas de frutas vermelhas e fruta madura, associado a notas florais e silvestres. Notas especiadas e balsâmicas. A grande variedade de castas contribui também para a grande variedade de aromas. Vinho encorpado, com volume e uma acidez natural, fresca e carácter mineral bem presentes. Final prolongado e intenso, revelando grande complexidade de aromas na boca.



Detalhes Técnicos

Álcool: 13,5% vol.

Acidez Total: 6,12 g/L

pH: 3,79



Informação Nutricional

Energia por 100ml: 333kj/80kcal

Gordura: 0g | Saturada: 0g

Hidratos de Carbono por 100ml: 0,15g | dos quais

açúcar: 0,15g

Proteína: 0g

Sal: 0g



Informação Logística

Garrafa: 0.75L

EAN Garrafa: 5 600288 815546

Embalagem: Caixa de cartão com 6 garrafas

Caixas por palete: 99