

FLOR DE SANTAR

DÃO DOC TINTO 2015

PRODUTOR: Ares do Dão/Lusovini

ENOLOGIA: Sónia Martins

Santar, é uma das mais belas Vilas Vinhateiras de Portugal. As vinhas, o património histórico, cultural e urbanístico, os jardins e as suas roseiras, são referências únicas. Foi com o intuito de potenciar e enaltecer estas riquezas, que produzimos este vinho FLOR DE SANTAR a partir das nossas vinhas na região.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Clima:	Continental - Mediterrânico
Solo:	Granítico - Arenoso, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes
Castas:	Touriga-Nacional, Alfrocheiro e Tinta-Roriz
Produção:	10.000
Vinificação:	Fermentação com suave maceração e controlo de temperatura entre 24° e 26° C.
Estágio:	Estágio em barricas de carvalho francês novas e usadas durante 6 meses, em Cave durante 6 meses antes de ser libertado para o consumidor.
Engarrafamento:	2017

NOTAS DE PROVA

Cor:	Grená intenso, bastante jovem
Aroma:	Boa intensidade de frutos vermelhos.
Paladar:	Na boca revela frescura e Exuberância de fruta vermelha.
Final de prova:	Sumarento prolongado.

SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

Temperatura de Consumo:	Servir a 16°C
Gastronomia:	Acompanha bem carnes vermelhas e queijos de pasta mole.
Longevidade prevista:	Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 5 anos, desde que guardado deitado em local fresco e sombrio.

DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico:	13 % vol.
PH	...
Açúcar Residual:	...
Acidez Total:	...

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa borgonha	EAN code
Caixa de Madeira de 3 garrafas	ITF code

OUTRAS MARCAS DO PRODUTOR:

Flor de Nelas Reserva Dão Tinto
Flor de Nelas Seleção Dão Branco/Tinto
Flor de Nelas Terras de Senhorim Emiliano Campos Dão Branco
Flor de Nelas Terras de Senhorim Emiliano Campos Dão Tinto
Flor de Viseu Selection Dão Tinto/Branco
Flor de Viseu Tradition Dão Tinto



LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL