

FLOR DE VISEU SELECTION

DÃO DOC TINTO 2016



PRODUTOR: Ares do Dão – Soc Vitivinicola Lda

ENOLOGIA: Sónia Martins

Este vinho procura ir ao encontro de todos aqueles que num copo querem saborear a imensidão de sabores que a região do Dão proporciona. A flor que encontramos no rótulo simboliza a flor do cardo, utilizada como coagulante do afamado queijo Serra da Estrela.. Com FLOR DE VISEU Selection queremos recuperar a tradição dos grandes vinhos do DÃO da Década de Sessenta.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Clima:	Continental - Mediterrânico
Solo:	Granítico - Arenoso, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes
Castas:	Touriga-Nacional, Alfrocheiro e Tinta-Roriz
Produção:	200 000 garrafas
Vinificação:	Fermentação com suave maceração e controlo de temperatura entre 24° e 26° C
Estágio:	6 meses em barricas de carvalho francês. Estágio de Cave, 3 meses antes de ser libertado para o consumidor.
Engarrafamento:	2017

NOTAS DE PROVA

Cor:	Intenso Ruby, com ligeiro toque grená.
Aroma:	Intensos frutos vermelhos, ameixa madura e toques de cacau.
Paladar:	Na boca revela uma frescura e um corpo suave e taninos elegantes característicos dos vinhos do Dão
Final de prova:	Muito suave, agradável e longo.

SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

Temperatura de Consumo:	Servir a 16°C.
Gastronomia:	Carnes vermelhas, enchidos, queijos e Cozinha Italiana
Longevidade prevista:	Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 3 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	5600457600553
Caixa de 6 garrafas	ITF code	1560045760055 0

OUTRAS MARCAS DO PRODUTOR:

Flor de Nelas Reserva Dão Tinto
Flor de Nelas Seleção Dão Tinto
Flor de Nelas Seleção Branco
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 Branco
Flor de Viseu Tradition Dão Tinto

