

NELUS

DÃO DOC TINTO 2016



PRODUTOR: Ares do Dão/Lusovini

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. Tendo inspiração na obra de Mondrain e em homenagem à nova Adega Lusovini, em Nelas, a enóloga Sónia Martins criou o Nelus, seguindo as mesmas linhas de pureza e genuidade sob a forma de vinho na Região do Dão. Nelus é um vinho moderno, frutado, elegante e apelativo.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Clima:	Continental - Mediterrânico
Solo:	Granítico - Arenoso, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes
Castas:	Touriga-Nacional, Tinta Roriz e Alfrocheiro
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.
Engarrafamento:	2018

NOTAS DE PROVA

Cor:	Intenso Ruby, com ligeiro toque grená.
Aroma:	Intensos frutos vermelhos, ameixa madura.
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 4 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	5600457601079
Caixa de 6 garrafas	ITF code	15600457601076

OUTRAS MARCAS DO PRODUTOR:

Nelus DOC Dão Branco



LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL