

DIKAS DÃO

Dão DOC Tinto 2015



PRODUTOR: Ares do Dão – Soc.Vitivinivola Lda

ENÓLOGO: Sónia Martins

“Diças Dão é um vinho pensado no consumidor que gosta de vinhos com elegância, mas com uma excelente relação qualidade/preço. Feito a partir das castas tradicionais da região, vinificação em cubas de inox com controlo de temperatura.”

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Clima:	Continental
Solo:	Granítico
Castas:	Touriga-Nacional, Alfrocheiro e Tinta-Roriz
Produção:	100.000 garrafas
Vinificação:	Fermentação com maceração e temperatura controlada entre 24° e 26° C.
Estágio:	3 meses em barricas de Carvalho Francês, 3 meses em cave antes de ser libertado para o consumidor.
Engarrafamento:	2016

NOTAS DE PROVA

Cor:	Intenso Ruby, com ligeiro toque grenat.
Aroma:	Elegante, fino e delicado.
Paladar:	Boa estrutura, confirmando a finesse do aroma.
Final de prova:	Longo e muito elegante.

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 3 anos, desde que guardado deitado em local fresco e sombrio.

DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico:	13,00% vol.
PH
Açúcar Residual:
Acidez Total:

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa bordalesa	EAN code	5600457601017
Caixa de 6 garrafas	ITF code	1560045760080 2

OUTRAS MARCAS DO PRODUTOR:

Dikas Alentejo tinto
Dikas Douro tinto



LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL