

PRODUTOR: Pedra Cancela Vinhos

ENOLOGIA: Sónia Martins/João Paulo Gouveia

Um Dão Reserva é, tradicionalmente, um vinho de lote. As uvas Touriga Nacional, Alfrocheiro e Tinta Roriz foram vinificadas separadamente, juntando-se depois para um estágio de seis meses em barricas de carvalho francês. É um perfeito exemplo da intensidade, frescura, equilíbrio e elegância dos vinhos tintos do Dão.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Clima:	Continental - Mediterrânico
Solo:	Granítico - Arenoso, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes.
Castas:	Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz.
Vinificação:	Desengace total, fermentação com forte maceração em lagar típico de granito, com controlo de temperatura a 24° C.
Estágio:	9 meses em barricas de carvalho francês e 2 meses em cave de estágio.
Engarrafamento:	2016

NOTAS DE PROVA

Cor:	Tinto vermelho profundo com reflexos púrpura.
Aroma:	Frutos vermelhos do bosque, toques de tabaco e moca.
Paladar:	Aveludado e cheio.
Final de prova:	Complexo e equilibrado

SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

Temperatura de Consumo:	Servir a 16°C.
Gastronomia:	Picanha, Bifes do Lombo (Vitela) Grelhado
Longevidade prevista:	Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 10 anos, desde que guardado deitado em local fresco e sombrio.

DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico:	13,5% vol.
PH	----
Açúcar Residual:	----
Acidez Total:	----

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa borgonha	EAN code	5600376950715
Caixa de 6 garrafas	ITF code	5600376950711 6

OUTRAS MARCAS DO PRODUTOR:

Pedra Cancela Seleção do Enólogo Dão Tinto
Pedra Cancela Seleção do Enólogo Dão Branco
Pedra Cancela Seleção do Enólogo Dão Rosé
Pedra Cancela Eco - Friendly Dão Tinto
Pedra Cancela Malvasia Fina/Encruzado Reserva Dão Branco
Pedra Cancela Touriga Nacional Dão Tinto
Pedra Cancela Signatura Dão Tinto
Pedra Cancela Signatura Dão Branco
Espumante Pedra Cancela Bruto

