

PEDRA CANCELA

SELEÇÃO ENÓLOGO DÃO DOC TINTO 2016



PRODUTOR: Pedra Cancela Vinhos

ENÓLOGOS: João Paulo Gouveia/Sónia Martins

Elaborado a partir das três castas tintas mais conhecidas da região - Touriga Nacional, Alfrocheiro e Tinta Roriz – com leve passagem por madeira, o Seleção do Enólogo tinto foi desenhado num perfil moderno mas sem abdicar do melhor da tradição, proporcionando todo o aroma e sabor do Dão a um preço atrativo.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Clima:	Continental - Mediterrânico
Solo:	Granítico - Arenoso, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes
Castas:	Touriga Nacional, Alfrocheiro e Tinta-Roriz
Produção:	100 000 garrafas
Vinificação:	Fermentação com suave maceração e controlo de temperatura entre 24° e 26° C
Estágio:	Estágio de 6 meses em barricas de carvalho "Allier" e 3 meses de estágio de cave antes de ser libertado para o consumidor.
Engarrafamento:	2018

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:	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:	13,3 % vol.
PH	3,65
Açúcar Residual:	4,0 g/L
Acidez Total:	5,4 g/L

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa borgonha	EAN code	5600376952009
Caixa de 6 garrafas	ITF code	

OUTRAS MARCAS DO PRODUTOR:

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 Reserva Dão Tinto
Pedra Cancela Touriga Nacional Dão Tinto
Pedra Cancela Signatura Dão Tinto
Pedra Cancela Signatura Dão Branco
Espumante Pedra Cancela Bruto



LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL