

TESOURO DA SÉ

PRIVATE SELECTION - TINTO



Factores de qualidade

Clima: Mediterrâneo
Solo: Granítico
Casta: Touriga-Nacional e Alfrocheiro

Tecnologia Vitícola

Tipo de Plantação: Densidade de 4000 pés por hectare
Tipo de Poda: Cordão duplo, cordão simples e guyot
Tipo de Condução: Monoplano vertical ascendente
Rendimento por hectare: 4 ton. de uvas por hectare

Tecnologia Enológica

Tipo: Tradicional do Dão, vinificação clássica
Fermentação: Com temperatura controlada até aos 28° C. durante 14 dias

Estágio

12 meses em barrica de carvalho Allier Fino, seguindo-se de 6 meses em garrafa

Parâmetros analíticos

Teor alcoólico: 13,5% Vol
Acidez volátil: 0,60 g/L
Acidez total: 5,3 g/L
Extracto seco: 30,0 g/L
Açúcares redutores: 2,6 g/L

Aptidões

É um vinho que pode ser guardado por mais de 10 anos.

Prova organoléptica

Aspecto: Límpido
Cor: Rubi profundo com reflexos violeta
Aroma: Revela aroma muito fino com presença de notas de ameixa e amora madura com nuances de baunilha fina, chocolate preto e especiarias
Sabor: Complexo, intenso e aveludado, com boa estrutura de elegantes taninos contribuindo para uma requintada persistência

 ANO:
2011

 AS CASTAS:
Touriga-Nacional e
Alfrocheiro