



INVULGAR

DOP DÃO TINTO

Factores de Qualidade

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

Tecnologia Vinícula

Tipo de Plantação: 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 barricas de carvalho Allier Fino.

Parâmetros Analíticos

Teor Alcoólico: 13,5 % Vol
Acidez volátil: 0,56 g/L
Acidez Total: 5,45g/L
Extracto Seco: 33 g/L
Açúcares Redutores: 2,6 g/L

Aptidões

Este vinho encontra-se pronto para consumo, mas pode ser guardado por mais 10 anos.

Prova organoléptica

Aspecto: Límpido
Cor: Vermelha profunda, com reflexos granada
Tonalidade:
Aroma: Complexo e rico em notas ameixa preta, amora, violeta e bergamota, casadas com nuances de baunilhas frescas, ladeadas com fragrâncias balsâmicas.
Sabor: Revela um corpo bem musculado e aveludado, fruto da estrutura firme e fina das castas e do carácter do nosso terroir.



ANO
2010



AS CASTAS
Touriga Nacional e Alfrocheiro