



# TESOURO DA SÉ

## PRIVATE SELECTION - TINTO

### Factores de Qualidade

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

### Tecnologia Vinícula

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

### Prova organoléptica

Aspecto: Limpido  
Cor: Rubi profundo com reflexos violeta  
Tonalidade:  
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