



ADRO DA SÉ

RESERVA - TINTO

Factores de Qualidade

Clima: Mediterrâneo
Solo: Granítico e argilo calcário
Casta: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen e Alfrocheiro Preto

Tecnologia Vinícola

Tipo de Plantação: 3500 a 4000 pés por hectare
Tipo de Poda: Cordão duplo, cordão simples e guyot
Rendimento por Hectare: 6 ton. de uvas por hectare

Tecnologia Enológica

Tipo: Tradicional do Dão, vinificação clássica
Fermentação: Com temperatura controlada até aos 28°C. durante 5 a 6 dias
Estágio

4 anos em cubas de inox, 10 meses em Allier Fino e 5 meses em garrafa

Parâmetros Analíticos

Teor Alcoólico: 13,5 % Vol.
Acidez volátil: 0,57 g/L
Extracto Seco: 32,8 g/L
Açúcares Redutores: 3,4 g/L

Aptidões

É um vinho pronto a ser consumido, mas pode guardar-se por muito tempo (10 anos)

Prova organoléptica

Aspecto: Límpido
Cor: Rubi intenso
Tonalidade: Apresenta alguns reflexos de grená ténue
Aroma: Elegante e complexo com presença de frutos vermelhos bem maduros casando com notas de canela e especiarias, de elevado requinte
Sabor: Macio com boa estrutura de taninos. Apresenta um final longo e autêntico, segundo a sua tradição.



ANO
2011



AS CASTAS
Touriga Nacional, Tinta Roriz,
Jaen e Alfrocheiro Preto