



# UNIÃO TINTO

## REGIONAL TERRAS DO DÃO TINTO

### Factores de Qualidade

Clima: Mediterrâneo  
Solo: Granítico e argilo calcário  
Casta: Tradicionais da região

### Tecnologia Vinícola

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

### Tecnologia Enológica

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

### Estágio

12 meses em cuba inox e 2 meses em garrafa

### Parâmetros Analíticos

Teor Alcoólico: 12.5% Vol.  
Acidez volátil: 0.59g/l  
Extracto Seco: 29.6g/l  
Açúcares Redutores: 2.0g/l

### Aptidões

É um vinho que se apresenta pronto para consumir, podendo no entanto ser guardado durante mais 3 anos.

### Prova organoléptica

Aspecto: Límpido  
Cor: Rubi  
Tonalidade:  
Aroma: Limpo com presença de frutos vermelhos e maduros  
Sabor: Macio, equilibrado, apresenta um final longo

 ANO

 AS CASTAS  
Tradicionais da região