

SOITO TINTO DOC DÃO 2016

TERROIR:

As vinhas, plantadas na sub-região de Terras de Azurara, usufruem de um clima tipicamente Mediterrâneo, em solos graníticos.

A vinha foi generosa, com uma densidade de 3500 a 4000 pés por hectare, proporcionou 5 toneladas de uvas por hectare.

VINDIMA E VINIFICAÇÃO:

Poda: De cordão duplo, cordão simples e guyot.

Vinificação e Estágio: A vinificação é clássica em cuba de inox com maceração pelicular durante 8 dias. A fermentação é controlada até aos 28°C e tem estágio parcial em barricas de carvalho francês durante 9 meses.

NOTAS DE PROVA:

Aspeto: Límpido

Cor: Vermelho com nuances tijoladas

Aroma: Apresenta aroma muito complexo e delicado com expressão de notas de frutos vermelhos bem maduros, cassis e amora, casados com um leve toque de pimenta preta, cacau e baunilha.

Sabor: Revela-se cheio e redondo, com um corpo bem estruturado com presença de taninos educados, bom volume de boca, elevado requinte e persistência.

HARMONIZAÇÃO:

Deve ser servido à temperatura de 16°C a 18°C. Acompanha pratos de cozinha tradicional, internacional e queijos fortes. É um vinho pronto para consumo, no entanto poderá ser guardado por mais 10 anos.

CASTAS:

Touriga Nacional (60%)

Tinta Roriz (15%)

Alfrocheiro (15%)

Jaen (10%)

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico: 13,2%

Extrato Seco: 28,7 g/L

Acidez total: 5,23 g/L

Açúcares redutores: 0,9 g/L

Acidez volátil: 0,39 g/L

pH: 3,53

QUANTIDADE

29 600 Garrafas (0,75 L)

400 Garrafas (1,50 L)

ENÓLOGO

Eng^o Carlos Silva

