

## **SOITO Tinto Reserva DOC Dão 2015**

Touriga-Nacional 80%, Alfrocheiro 10% e Tinta-Roriz 10%

### **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 lagar com maceração pelicular suave. A fermentação é controlada até aos 26ª durante 8 dias. O estágio é feito em barricas de carvalho francês durante 12 meses.

### **NOTAS DE PROVA**

**Aspecto:** Límpido

**Cor:** Grená com reflexos violeta

**Aroma:** Delicado e completo com notas de amora preta e mirtilo aliadas a nuances mentoladas e especiarias finas.

**Sabor:** Na boca revela excelente equilíbrio, sabor aveludado, intenso e grandioso, com presença de taninos ricos e sedosos. Estrutura complexa e harmoniosa, revela uma mineralidade única aliada a um fim de boca longo.

### **HARMONIZAÇÃO**

Deve ser servido à temperatura de 16 a 18 °C, a acompanhar pratos consistentes, caça, bacalhau e queijos fortes. Grande capacidade de envelhecimento em garrafa.

### **PARAMETROS ANALITICOS**

**Teor alcoólico:** 13,9 % Vol.

**Extracto seco:** 32,6 g/L

**Acidez total:** 5,33 g/L

**Açúcares redutores:** 1,2 g/L

**Acidez volátil:** 0,45 g/L

**pH:** 3,83

### **QUANTIDADE**

6664 Garrafas

### **ENÓLOGO**

*Carlos Silva*

