



Pedro & Inês

REGIÃO | REGION

Vinho Tinto DOC Dão • Solos de origem granítica com grandes afloramentos xistosos • Altitude ronda os 400-600m • Influência dos rios Dão e Mondego • Verões quentes e secos • Invernos frios

Red Wine DOC Dão • Granitic Soil with large schist outcrops • Altitude between 400-600m • Influenced by the rivers Dão and Mondego • Hot and Dry Summers • Cold Winters

VINIFICAÇÃO | VINIFICATION

Vindima manual. Desengace total. Maceração prolongada em depósito de inox. Fermentação alcoólica com leveduras indígenas sob temperatura controlada por 15 dias. Trasfega para barricas novas e usadas de 225L de carvalho francês por 14 meses.

Harvest by hand. Total destemming. Long maceration in stainless steel tank. Alcoholic fermentation with indigenous yeasts under controlled temperature for 15 days. Transfer to new and used 225L French oak barrels for 14 months.

NOTA DE PROVA | TASTING NOTE

Aroma imponente, pleno de notas especiadas e de frutos silvestres. Discretos apontamentos da tosta da barrica. Completo, com excelente frescura, muito carácter e elegância. Acompanha na perfeição confit de pato, foie gras, vitela assada no forno, cabrito assado, enchidos. *Contém sulfitos.*

Imposing aroma, full of spicy notes and wild fruit. Discreet notes of the barrel toast. Complete, with excellent freshness, a lot of character and elegance. Pairs beautifully with duck confit, foie gras dishes, roasted veal or lamb. Traditional sausages. *Contains sulfites.*

Ano/Year 2015
Teor Alcoólico/Alcohol 14,0% Vol.
Acidez Total/ Total Acidity 5,8 g/L
pH 3,7
Castas/Varieties Touriga Nacional, Alfrocheiro
Tempo de Guarda/Acceptable storage time 10-20 anos/years



Garrafa/Bottle



5600203653642

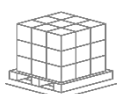
Caixa Cartão /
Cardboard Box (6gfs/btl)



15600203653649



260x175x300
Cartão/Cardboard



1200x800x1645
95 cx/bx pallet