



## 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. Fermentação em cubas de inox com maceração prolongada e remontagens suaves para extração de cor e aromas. Estágio em barrica nova de carvalho francês por 9 meses até ao engarrafamento.

Harvest by Hand. Total destemming. Fermentation in stainless steel vats with long maceration and soft reassembly to extract a good color and aroma. 9 months in new French oak barrels until bottling.

## NOTA DE PROVA | TASTING NOTE

Cor rubi de grande concentração. Notas de fruta preta combinam na perfeição com acidez típica do terroir do Dão. Um vinho autêntico e fiel, mais complexo, mostrando as notas de tosta da barrica em harmonia com a fruta. Final longo e persistente. Acompanha com pratos tradicionais de gastronomia portuguesa, como arroz de pato ou vitela assada no forno. *Contém Sulfitos.*

Dark ruby color. Hints of black fruit combine perfectly with the acidity, typical of the Dão's terroir. An authentic wine and true to self, with more complexity, showing the toast from the barrels in harmony with the fruity flavor. A long and persistent finish. Pairs perfectly with traditional Portuguese dishes, such as duck rice or roasted veal. *Contains Sulfites.*

Ano/Year	..... 2017
Teor Alcoólico/Alcohol	..... 13,0% Vol.
Acidez Total/Total Acidity	..... 5,2 g/L
pH	..... 3,8
Castas/Varieties	..... Touriga Nacional, Alfrocheiro e Tinta Roriz
Tempo de Guarda/Acceptable storage time	..... 5-10 anos/years

