



Vinha de SANTA MARIA

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 Summer 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. Trásfega para barricas novas e usadas de 225L de carvalho francês por 12 meses, onde decorreu a fermentação maloláctica. 12 meses de estágio em garrafa antes de sair para o mercado.

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 12 months, where the malolactic fermentation occurred. 12 months of aging in bottle before going to themarket.

NOTA DE PROVA | TASTING NOTE

Cor vermelha profunda. Bagas silvestres e complexidade profunda com madeira bem integrada. Na boca mostra intensa concentração, com taninos firmes e ótima estrutura. A sua acidez confere frescura e equilíbrio ao vinho e um final muito longo. O poder e a elegância do Dão em perfeita harmonia. Este vinho envelhecerá lindamente em garrafa. Acompanha na perfeição confit de pato, foie gras, vitela assada no forno, cabrito assado, enchidos. *Contém sulfites.*

Deep garnet color. Dark berries and deep complexity with well integrated oak. On the palate it shows intense concentration, with firm tannins and great structure. It's acidity gives the wine freshness and balance and a very long finish. The power and elegance of Dão in perfect harmony. This wine will age beautifully. Pairs with duck confit, oven baked veal or lamb, traditional sausages. *Contains sulfites.*

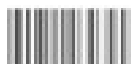
Ano/Year2017
Teor Alcoólico/Alcohol 14,0% Vol.
Acidez Total/Total Acidity5,8 g/L
pH3,7
Castas/Varieties Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz e Tinto Cão
Tempo de Guarda/Acceptable storage time 10-20 anos/years



MAGNUM - CARLOS LUCAS VINHOS - QUINTADO RIBEIRO SANTO - OLIVEIRA DO CONDE - 3430-038 CARREGAL DO SAL - TEL. +351 232 961 652 - WWW.WINEMAGNUM.COM - INFO@WINEMAGNUM.COM

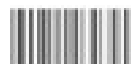


Garrafa/Bottle



5600840250525

Wood Box (3gfs/btl)
Caixa Madeira/



15600840250522