

# GRÃO VASCO

A mais bela história de sabor.

## GRÃO VASCO DÃO TINTO 2009

TIPO: Tranquilo COR: Tinto TONALIDADE: Rubi  
 DESIGNAÇÃO DE ORIGEM: DOP Dão REGIÃO: Dão  
 PAÍS DE ORIGEM: Portugal

### O VINHO

Grão Vasco Dão Tinto 2009 é um vinho leve e elegante que alia o perfil e sabor clássico dos vinhos tintos do dão à enorme versatilidade do consumo diário. Grão Vasco é uma marca de referência que proporciona o sabor dos autênticos vinhos portugueses com a facilidade acrescida de uma escolha multi-regional.

### NOTAS DE PROVA

Grão Vasco Dão Tinto 2009 é um vinho de cor vermelho rubi de média intensidade e a nível aromático uma prevalência de aromas primários oriundos das uvas com que é elaborado, como a ameixa e a cereja preta, com algumas notas balsâmicas. Na boca é um vinho de grande elegância e suavidade, revelando uma boa e fresca acidez, taninos suaves e redondos, e um aroma de boca de média intensidade onde prevalece a fruta. Daqui resulta um conjunto notoriamente equilibrado, com um final limpo e de persistência média.

ENÓLOGO: Manuel Vieira

CASTAS: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen, Alfrocheiro, Tinta Pinheira

### VINIFICAÇÃO

Após um desengace prévio das uvas, seguiu-se um esmagamento suave, sendo as massas conduzidas por gravidade para cubas de fermentação em aço inoxidável com controle automático de temperatura e remontagem. A fermentação durou cerca de 5 dias, durante os quais o vinho foi sujeito a várias remontagens por bomba para extrair suavemente os aromas e os compostos fenólicos das películas. Após este processo, ele foi retirado para cubas de armazenagem, e as massas prensadas em prensas pneumáticas de modo a extrair com suavidade o vinho aí contido.

### MATURAÇÃO

O Grão Vasco Dão Tinto 2009 após a fermentação maloláctica, estagia em depósitos de inox até ao engarrafamento, que é feito faseadamente de maneira a manter a frescura do lote, passando depois por um período variável de estágio em garrafa antes de ser comercializado.

### GUARDAR

A garrafa deve ser mantida deitada, em lugar fresco e seco, ao abrigo da luz.

### SERVIR

Deve ser servido entre 14°C-16°C.

### DESEFRUTAR

Grão Vasco Dão Tinto 2009 é um vinho muito versátil, ideal para acompanhar pratos ligeiros, em particular carnes frias, queijos e alguns pratos de peixe.

### DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13% | Acidez Total: 4,9 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: 2,1 g/l pH: 3,73

### CONSUMO RESPONSÁVEL E QUALIDADE

A Sogrape Vinhos é signatária da iniciativa europeia "Vinho com Moderação", sendo certificada, nas áreas da Qualidade e Segurança alimentar, pelos referenciais mais exigentes a nível mundial.

### INOVAÇÃO E SOGRAPE VINHOS

A Sogrape Vinhos é uma empresa de cariz familiar e vocação internacional, focada na produção de vinhos de qualidade, na inovação e no desenvolvimento de marcas portuguesas de nível global.

AVIN7838710548160  
QR Code



PROVA DA SAFRA 2008

*Sandúiches Saint Germain quentes. Almoço em 21/10/2012.*



SOGRAPE VINHOS

Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-852 Avintes, Portugal  
Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719

Email: [graovasco@sograpevinhos.eu](mailto:graovasco@sograpevinhos.eu)  
Website: [www.graovasco.eu](http://www.graovasco.eu)

Seja responsável.  
Beba com moderação.

