

Lagar de Darei Tinto - 2007

Região	Dão, Portugal
Uva	55% Alfrocheiro / 28% Touriga Nacional / 13% Jaen / 4% Outros
Safra	2007
Enólogo	Pedro Pereira
Produção	8.000 garrafas
Estágio	8 meses em barrica de carvalho francês e 20 meses em cuba de betão
Características Analíticas	<p>Teor Alcoólico: 12,8%</p> <p>Fermentação Alcoólica: 8 dias</p> <p>Temperatura de Fermentação: 26°C</p> <p>Fermentação Malolática: 100%</p> <p>Açúcar Residual: 2,4 g/l</p> <p>Acidez Total: 5 g/l</p>
Características Organolépticas	Cor vermelha. Aroma intenso de pequenos frutos vermelhas com nuances de especiarias. Corpo médio, taninos finos com ligeira percepção de tosta entre a fruta. Termina suave e com persistência.
Gastronomia	Acompanha refeições ligeiras, queijos, enchidos.
Prêmios	- Best Buy: Revista Adegas, Ed. 58



Almoço com a Turma de Ypacarai em 21/12/2012.