

<http://www.barrinhas.com.br/paginas/nelas.html>

ENCOSTAS DE NELAS - DÃO, 2005



Factores de qualidade

Clima: Mediterrâneo.

Solo: Granítico e argilo calcário.

Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen e Alfrocheiro Preto.

Tecnologia Enológica

Tipo: Tradicional do Dão, vinificação clássica.

Fermentação: Com temperatura controlada até aos 28 ° C. durante 5 a 6 dias.

Estágio: Em cuba inox até ao engarrafamento

Parâmetros analíticos

Teor alcoólico: 12,5% Vol.

Acidez volátil: 0,54 g/L

Extracto seco: 30,7g/L

Açúcares reductores: 3,5g/L

Prova organoléptica

Aspecto: Límpido e brilhante.

Cor: Rubi com reflexos grenada.

Tonalidade: Apresenta alguns laivos atijolados.

Aroma: Ameixa madura, cereja preta e amora, casando-se com notas de especiarias, de elevado requinte.

Sabor: Aveludado e complexo com final requintado e persistente. Revela um elevado bouquet. segundo a sua tradição

Aptidões

É um vinho que se apresenta pronto para se consumir, mas poderá ser guardado por mais 8 anos. Deve ser servido à temperatura de 18 °C a acompanhar pratos regionais como o cabrito e a vitela assada no forno de lenha, filetes de povo com migas ou arroz de miscalos. Acompanha bem as sobremesas tradicionais como o doce de abóbora com requeijão, castanhas com fios de ovos, apresentando uma excelente combinação com os queijos da Serra.

Pizzas calabresa, napolitana com manjeriço e escarola. Jantar dançante, preparativo ao aniversário, com a participação do Filhão & Cia. em 24/09/2009.