

Olá, Visitante. Faça [Login](#) ou [Cadastre-se](#)

Desejo buscar... [Buscar](#) [A Decanter](#) [Produtores](#) [Minha Conta](#) [Onde Encontrar](#) [Contato](#)

Todos os Vinhos [Por País / Região](#) [Por Produtores](#) [Por Harmonização](#) [Por Tipo](#) [Por Uva](#) [Vazia](#)

[Bebidas Importadas](#) [Bebidas Nacionais](#) [Cristais](#) [Acessórios](#) [Azeites](#) [Decanter Wine Club](#)



Dona Maria Tinto 2010 (750ml)

Produtor: Dona Maria | Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#)

Faça uma avaliação [clcando aqui](#)

Por R\$ 96,97
em 3X de R\$ 32,32 sem juros

[Comprar](#)

Produtor: Dona Maria
Classificação: Tinto
Uva: Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Syrah, Shiraz, Tempranillo (Tinta Roriz ou Aragonez)
País: Portugal
Safr: 2010
Harmonização: Não especificado

[Indique um amigo](#)

Compartilhe: [f](#) [w](#)

Mais Detalhes

Características Técnicas:

Corpo: De Corpo

Tânicos: Moderadamente Tânico

Acidez: Moderadamente Fresco

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses)

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar

Região: Alentejo - Borba - Estremoz

Composição de Castas: 50% Aragonês, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Alicante Bouschet e 15% Syrah.

Amadurecimento: 6 meses em barricas de carvalho francês (80%) e americano (20%).

Estimativa de Guarda: 5 anos

Temperatura de Serviço: 16°C

Características Climáticas: O clima da região é temperado com características mediterrâneas e continentais, caracterizado por primaveras e verões excessivamente quentes e secos. A precipitação anual é de 500-650mm, concentrando-se sobretudo nos meses de inverno. Os valores relativos à insolação são muito elevados, particularmente no trimestre que antecede as vindimas, contribuindo para a perfeita maturação das uvas e qualidade dos vinhos.

Características do Solo: Solos predominantemente argilo-calcários, ricos em minerais (xisto, granito e mármore). Uma característica peculiar dos vinhedos é que não são irrigados, submetidos então com frequência a um stress hídrico controlado. O que colabora para obtenção de cachos menores, em baixos rendimentos e com alta concentração de extrato e acidez.

Elaboração: Vindima manual realizada em caixas de 15Kg. Desengace e esmagamento. Crio-maceração por 2 dias a 14°C. Inoculação de leveduras selecionadas. Fermentação alcoólica sob temperaturas controladas a 23-26°C. Obtenção do vinho de prensa. Após o término da malolática nos tanques de inox, o vinho é então trasfegado às barricas de carvalho para o amadurecimento.

Características Organolépticas: Rubi intenso e límpido. Aroma vibrante de frutas negras silvestres temperadas por especiarias picantes e tons minerais. Encanta pelo perfil elegante, com taninos aveludados e consagrados por suculenta acidez.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Graduação Alcoólica: 13,5° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Arroz de pato perfumado com zimbro; Entrecôte grelhado mal passado; Caçarola de pequenas aves (pombo, codorna, perdiz) com cogumelos silvestres.

Premiações mais Relevantes: Não especificado.

Classificação Legal: Vinho Regional Alentejano

Prova da safra 2010. Decanter Wine Day em 24/07/2014, na Trattoria Porcini.