

**Castas**

Aragonês (50%)  
Castelão (50%)

**Parâmetros Analíticos**

Teor Alcoólico: 12,5% vol.  
Acidez Total: 6,40 g/L  
pH: 3,53

**Enologia**

Carlos Lucas

**Viticultura**

Rogério de Castro

*A Dão Sul foi eleita "Empresa do Ano" pela Revista de Vinhos em 2001 e 2006.*

*A Dão Sul foi distinguida em 2006 com a "Menção Especial-Inovação em Sector Tradicional" no âmbito do Prémio PME/Inovação COTEC-BPI.*

**Produtor**

Martim Joanes Gradil -Sociedade Vitivinícola, Lda

Dão Sul  
Sociedade Vitivinícola, S.A.  
Apartado 28  
3430-909 Carregal do Sal  
Portugal  
Tel: +351 232 960 140  
Fax: +351 232 961 203  
www.daosul.com  
e-mail: daosul@daosul.com

**Cortello****Regional Estremadura  
Tinto 2005****O Ano Vitícola |**

A colheita de 2005 foi de muito boa qualidade com uvas amadurecidas nas melhores condições e a apresentar um óptimo estado sanitário.

Devido ao calor que se sentiu no Verão teve que se vindimar um pouco mais cedo que o habitual. Mais uma vez o trabalho na vinha foi essencial.

**Tecnologia de Produção |**

Esmagamento das uvas com desengace total, seguido de fermentação em cubas inox, de pequena capacidade, com leveduras seleccionadas, à temperatura de 28-30°C.

O tempo de maceração foi cerca de 2 semanas e as remontagens para extracção de cor foram suaves.

Antes do engarrafamento, o vinho passou apenas por uma ligeira filtração por placas de celulose, de forma a preservar toda a sua estrutura. Antes de ir para o mercado, permaneceu dois meses em garrafa.

**Sugestão de Serviço |**

Tal como a maioria dos vinhos novos da Estremadura, este vinho deve ser servido à temperatura de 16°C.

*Churrasco de chuleta KF. Almoço com a Família em 24 de janeiro de 2010.*

Sobre a conservação dos vinhos: As condições de guarda dos vinhos são variáveis, de acordo com o espaço disponível e respectivas condições de humidade e temperatura. Consideram-se ideais a temperatura constante de cerca de 15 graus centígrados e cerca de 70% de humidade relativa. Aconselhamos ainda que a vibração da cave seja mínima, ao longo de todo o processo de envelhecimento em garrafa. A forma mais simples e directa de conseguir as melhores condições é a instalação de um armário frigorífico especializado.