



VINÍCOLA
DE NELAS S.A.

**Vinho Tinto Quinta das Estréguas
Reserva 2008
Ficha Técnica**

Identificação

Nome: Vinho tinto Dão Reserva 2008
Marca do Vinho: Quinta das Estréguas Reserva
Denominação de Origem: Dão
Produtor: Vinícola de Nelas

Factores de qualidade

Clima: Mediterrâneo
Solo: Granítico e argilo calcário
Castas: Touriga Nacional 58%, Jaen12%, Tinta Roriz 12%
Alfrocheiro Preto 12%

Tecnologia Vitícola

Tipo de Plantação: Densidade de 4000 pés por hectare
Tipo de Poda: cordão Guyot duplo e cordão Royat duplo
Rendimento por hectare (ton./ha): 6 ton. de uvas por hectare

Tecnologia Enológica

Tipo: Maceração pré-fermentativa durante 24 horas, seguida de fermentação, com temperatura controlada até aos 25 °C. durante 10 dias e maceração pós – fermentativa durante 5 dias

Estágio

9 meses em barricas de carvalho francês e americano
Engarrafamento Fevereiro

Parâmetros analíticos

Teor alcoólico: 13,5% Vol.
Acidez volátil: 0,53 g/L
Extracto seco: 30,7 g/L
Açúcares redutores: 2,2 g/L

Prova organoléptica

De cor rubi forte apresenta aroma vinoso de elevado requinte, com nuances de cereja e especiarias. Na boca é intenso e aveludado com boa estrutura tânica o que lhe confere uma magnífica evolução na garrafa

Aptidões

É um vinho que se apresenta pronto para se consumir no entanto a sua qualidade melhorará certamente nos próximos 5 anos.

Deve ser servido à temperatura de 18 °C

Enólogo

Pedro Marques Borges

VINÍCOLA DE NELAS S.A.
AV. DA LIBERDADE - APARTADO 2
3520-061 NELAS
PORTUGAL

TEL. 351 232944243 / 232945728
FAX. 351 232945729 / 232945004
E-MAIL: geral@vinicola-nelas.pt



Safra 2008. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11 2015.