

<http://www.udaca.pt/>



Irreverente 2004

Prova organoléptica

Aspecto: Límpido

Cor: Rubi com reflexos púrpura

Tonalidade: Com presença de alguns laivos grená

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

Sabor: Redondo e complexo conferindo-lhe personalidade e distinção.

Parâmetros analíticos

Teor alcoólico: 13,3% Vol.

Acidez volátil: 0,60 g/L

Extracto seco: 32,3 g/L

Açúcares redutores: 3,2 g/L

Enólogo

Carlos Costa Silva

Factores de qualidade

Clima: Mediterrâneo

Solo: Granítico e argilo calcário

Sub-região Vitícola: Castendo, Serra da Estrela e Alva

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

Tecnologia Vitícola

Tipo de Plantação: 3500 a 4000 pés por hectare

Tipo de Poda: Cordão duplo, cordão simples e guyot

Rendimento por hectare (ton./há): 5 ton. de uvas por hectare

Tecnologia Enológica

Tipo: Tradicional, vinificação clássica

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

Estágio

Estágio em madeira de carvalho durante 5 meses seguindo-se de 5 meses em garrafa

Aptidões

É um vinho que se apresenta pronto para se consumir no entanto poderá ser guardado por mais 7 anos

Sanduche Subway. Jantar em 17 de junho de 2010.