

## TITULAR JAEN 2014

Dão D.O.P. 2014 | VINHO TINTO

**Castas** / Jaen

**Enólogos** / Carlos Magalhães & Manuel Vieira

### Vinificação

Vindima manual em caixas de 15kg.

Uvas desengaçadas seguidas de esmagamento. Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada para cerca de 25° C, com maceração suave ao longo de todo o processo. Estágio em cubas de inox. Engarrafamento em Junho de 2015.

### Notas de Prova

Cor vermelho rubi de média intensidade, aroma com componentes de frutos vermelhos complementados por alguma mineralidade, e de caráter muito varietal. Boca muito elegante, com taninos suaves e redondos, não tendo tido estágio em madeira de modo a exprimir toda a elegância e frescura da casta Jaen. Deve ser bebido ligeiramente refrescado.

### Análises

Teor Alcoólico: 12,9%  
Acidez Volátil g/L: 0,45  
Acidez Total g/L: 3,79

### Análises

Açúcar Residual g/L: <0,7  
pH: 4,05  
Sulfuroso Total mg/L: 72

### Logística

Caixa: 6 garrafas de 75cl  
Medidas cm: 30x25x17cm  
Peso Bruto: 7,5kg  
Paleta: Europaleta com 96 caixas  
Nº de caixas por nível: 12  
Nº de níveis: 8

### Informação Adicional

Estabilizado naturalmente, é susceptível de criar algum depósito.  
Deve ser servido a uma temperatura entre os 12 a 14°C.



**CAMINHOS CRUZADOS.**  
Largo Vasco da Gama, nº23  
3520-079 Nelas - Portugal  
T. +351 232 940 195

**CAMINHOS CRUZADOS.**  
Rua Tomás da Fonseca, Torre G, 1º  
1600-209 Lisboa - Portugal  
T. +351 210 993 049

geral@caminhoscruzados.net  
www.caminhoscruzados.net  
f/CaminhosCruzados0

Safra 2014. Vinhos de Portugal, Hotel Radisson Curitiba, em 11/04/2016.