

**TIPO / TYPE**

Tinto / Red

**REGIÃO / REGION**

Dão

**ANO DE COLHEITA / VINTAGE**

2014

**CLASSIFICAÇÃO / CLASSIFICATION**

DOC

**CLIMA / CLIMATE**

Mediterrâneo / *Mediterranean*

**TIPO DE SOLO / TYPE OF SOIL**

Argiloso / *Clay*

**CASTAS / GRAPE VARIETIES**

Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz

**VINIFICAÇÃO / VINIFICATION**

Contacto pelicular a frio durante 2 dias, seguido de uma fermentação de 5 dias com maceração.

*Cold skin contact for 2 days, followed by a 5-day fermentation with maceration.*

**ESTÁGIO / AGEING**

Após a fermentação malo-láctica o vinho estagiou 3 meses em barricas usadas de carvalho / *After the malo-lactic fermentation, the wine aged for 3 months in used oak barriques*

**ANÁLISES / ANALYSIS RESULTS**

Teor Alcoólico / *Alcoholic Strength*: 13%

Acidez Total / *Total Acidity*: 5,2 gr/l em ácido tartárico / *of tartaric acid*

pH: 3,7

**COR / COLOUR**

Rubi brilhante / *Bright ruby*

**AROMA**

Frutos vermelhos maduros / *Red fruit*

**PROVA / PALATE**

Vinho de corpo suave, confirma a fruta encontrada no aroma e uma agradável sensação de frescura

*Bodied and smooth, confirming the fruit aroma, with an attractive freshness sensation*

**FINAL DE BOCA / TASTING NOTE**

Muito suave e agradável / *Smooth and pleasant*

**CONSUMO / SERVING SUGGESTIONS**

Servir entre 16 e 18°C. Acompanha bem carnes vermelhas ou brancas grelhadas, massas, pratos picantes ou queijos de sabor ligeiro.

*Serve between 16 and 18°C. Goes well with red or white grilled meat, pasta, spicy dishes or medium-strength cheeses.*

**ENÓLOGO / WINEMAKER**

Nuno Cancela de Abreu



Tel. (+351) 914 254 637 | Fax (+351) 231 921 076 | [optawines@gmail.com](mailto:optawines@gmail.com) | [www.optawines.com](http://www.optawines.com) | [www.facebook.com/OPTAportugal](http://www.facebook.com/OPTAportugal)

*Safra 2011. Cantu Day, Buffet Nova Curitiba em 09/06/2016.*