

Cabriz Reserva Dão D.O.C. Tinto 2006



A Região

Comemorando em 2008 o centenário da sua demarcação, a região vitivinícola do Dão é uma das mais históricas e categorizadas a nível nacional.

Durante largas décadas originou sobretudo marcas de grande volume feitas a partir de vinhos comprados às cooperativas. Depois do processo de renovação encetado em meados dos anos 80, emergiu um conjunto de produtores que apostou na vinha e na qualidade e que alcançou bastante sucesso. São esses produtores que hoje em dia lideram a região, com vinhos de muito bom nível em diversas gamas de preço.

Tecnologia de Produção

Esmagamento das uvas com desengace total, seguidos de fermentação em cubas inox, à temperatura de 28-30°C.

O tempo de maceração foi, em média, de 2 semanas e as remontagens para a extração de cor foram suaves.

Após a fermentação malolática, teve um estágio em barricas de carvalho francês.

Antes do engarrafamento, o vinho passou apenas por uma ligeira filtração de placas de celulose, por forma a preservar toda a sua estrutura.



Castas

Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz

Teor Alcoólico

13,5%

Estágio

9 meses em barricas de carvalho francês

Enologia

Carlos Lucas

Viticultura

Rogério de Castro

Longevidade

pelo menos 7 anos após a data de colheita.

Prémios

16 pontos, Revista de Vinhos, Fevereiro 2010

16 pontos, Vinhos de Portugal 2010, João Paulo Martins

Notas de Imprensa

"Aroma intenso a bagas silvestres, compotas, cacau, nuances florais e ligeira baunilha. Bom volume de boca, taninos suaves mas firmes, acidez muito fresca e equilibrada. É um vinho de perfil moderno, vigoroso e amplo, muito bem feito, capaz de cativar públicos bastante alargados."

Revista de Vinhos, Fevereiro 2010

"Aroma vivo, com notas maduras e algumas notas de madeira. Muito redondo na boca, está aqui um tinto a preço convidativo, muito afinado e que só terá adeptos porque está bem feito e é fácil de acompanhar com a comida. Uma aposta segura."

Vinhos de Portugal 2010, João Paulo Martins