

### Tinto DOC SELECÇÃO 2014

**Vinho:** Tinto

**Região:** Beira Interior

**Sub-Região:** Cova da Beira

**Classificação:** DOC Beira Interior – Selecção

**Colheita:** 2014

**Clima:** Mediterrânico com alguma influência continental

**Solos:** Litólicos, não húmicos, de granito de textura ligeira

**Castas:** Touriga Nacional, Rufete, Jaen e Trincadeira

**Teor Alcoólico:** 13,5 %

**Acidez Total:** 4,86 g/l (ac. Tart.)

**pH:** 3,87

**Acidez Volátil:** 0,48 g/l

**Vinificação:** Curtimenta prolongada, estágio em barricas novas de carvalho francês e clarificação natural ajudada pelo frio cortante da Serra da Estrela.

**Cor:** Granada, com grande profundidade e sem indícios de evolução, que prenuncia um longo e nobre envelhecimento em garrafa.

**Aroma:** Atraente, algo exuberante e complexo, com notas aromáticas que fazem lembrar os mirtilos, flores silvestres e um toque de chocolate negro, que lhe confere algum exotismo.

**Paladar:** Concentrado, aveludado, fresco, com aromas retronasais sedutores, onde o chocolate negro, com um ligeiro toque amargo, confere elegância e um final que fica na memória.

**Consumo:** Imediato ou para guardar

**Enólogo:** Virgílio Loureiro

**Prémios:** Medalha de Prata – Wine Masters Challenge 2017

- Medalha de Prata – International Wine Challenge 2017

- Medalha Commended – Decanter World Wine Awards 2017



Safrá 2014. Vinhos e Sabores de Portugal, 18/11/2018. Hotel Pestana.