

<https://quintadapellada.com/linha%20dao.html>



Dão Álvaro Castro Tinto 2008

A partir das castas Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz e Jaen elaborámos este lote. Fermentado em inox, a temperatura controlada, seguindo 12 meses de estágio em barricas usadas de carvalho francês.

Aroma intenso e fino com notas de fruta madura e bosque. Taninos bem casados, termina longo, elegante e apelativo.

Teor Alcoólico: 13,0% vol.

ph: 3,68

Acidez Total: 6,5 g/l

SO2 Livre: 26 mg/l

SO2 Total: 35 mg/l

Safra 2015. Jantar Português em 19/06/2019.