

3+

opta

TIPO / TYPE Tinto / Red	REGIÃO / REGION Dão
ANO DE COLHEITA / VINTAGE 2017	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. <i>Cold skin contact for 2 days, followed by a 5-day fermentation with maceration.</i>	
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 <i>Bodied and smooth, confirming the fruit aroma, with an attractive freshness sensation</i>	
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. <i>Serve between 16 and 18°C. Goes well with red or white grilled meat, pasta, spicy dishes or medium-strength cheeses.</i>	
ENÓLOGO / WINEMAKER Nuno Cancela de Abreu	



Safra 2016. Prova em 05/07/2019. VivaVinho Curitiba.