

<http://www.sograpevinhos.eu>



GRÃO VASCO DÃO TINTO, 2006

O Vinho

GRÃO VASCO DÃO TINTO 2006 é um vinho leve e elegante que alia o perfil e sabor clássico dos vinhos tintos do Dão à enorme versatilidade do consumo diário. GRÃO VASCO é uma marca de referência que proporciona o sabor dos autênticos vinhos portugueses com a facilidade acrescida de uma escolha multi-regional.

Notas de Prova

GRÃO VASCO DÃO TINTO 2006 tem uma cor vermelho rubi, revelando um aroma de boa intensidade onde se destacam aromas primários como a amora, a ameixa e o morango, com algumas notas balsâmicas. Na boca destaca-se um bom equilíbrio e suavidade, revelando uma boa e fresca acidez, taninos suaves e redondos, e um aroma de média intensidade onde prevalece a fruta. O final é limpo e de persistência média.

Sugestões de Consumo

GRÃO VASCO DÃO TINTO é um vinho muito versátil, ideal para acompanhar pratos ligeiros, carnes frias, queijos e alguns pratos de peixe. Idealmente deve ser servido entre 14°-16°.

Castas

As castas tintas utilizadas em GRÃO VASCO DÃO TINTO são as recomendadas para a região do Dão – Jaen, Alfrocheiro, Tinta Pinheira, Touriga Nacional e Tinta Roriz – provenientes das vinhas de viticultores da região, em parceria local com a Sogrape Vinhos.

Vindima e Vinificação

As uvas foram recepcionadas e desengaçadas, ao que se seguiu um esmagamento suave, sendo as massas depois conduzidas por gravidade para cubas de fermentação em inox, com controle automático de temperatura e remontagem. A fermentação durou cerca de 5 dias, durante os quais o vinho foi sujeito a várias remontagens por bomba, de maneira a extrair suavemente os aromas e os compostos fenólicos das películas. Posteriormente, o vinho foi retirado para cubas de armazenagem, e as massas prensadas em prensas pneumáticas para uma extracção suave do vinho aí contido.

Maturação e Estágio

Após a fermentação malo-láctica, GRÃO VASCO DÃO TINTO 2006 estagiou em depósitos de inox até ao momento de engarrafamento, que foi realizado de forma faseada para manter a frescura do lote, passando depois por um período variável de estágio em garrafa antes de ser comercializado. GRÃO VASCO DÃO TINTO 2006 continuará a evoluir bem garrafa durante mais 2-3 anos, devendo a garrafa ser mantida deitada em local seco e fresco, ao abrigo da luz.

Detalhes Técnicos

Álcool: 12,6%

Acidez Total: 4,9 gr / lt. (ácido tartárico)

Açúcar: 2,0 gr / lt.

pH: 3,80

Jantar em 17 de maio de 2009, na viagem de ida para Portugal.

Bacalhau na Brasa, batatas e brócolis cozidos. Jantar no Restaurante "A Lota", Lisboa/PT, em 19 de maio de 2009.