

<https://www.zattomarket.com.br/vinho-tinto-dao-by-carlos-lucas>

Dão by Carlos Lucas

NOTA DE PROVA

Cor rubi intenso, aroma limpo com notas de frutos silvestres e caruma de pinheiro. Tem boa frescura, um corpo médio com taninos suaves. Termina equilibrado e gastronómico. Acompanha carnes grelhadas, risoto de cogumelos e queijos suaves

VINIFICAÇÃO e MACERAÇÃO

Esmagamento com desengace, fermentação alcoólica em cubas de inox com controlo de temperatura e remontagens suaves para extração de cor e aromas. Após a fermentação, o vinho estagiou em barricas novas de carvalho francês por 4 meses, onde decorreu a fermentação malo láctica.

Características

País	Portugal
Região	Dão D.O.C
Classificação	Tinto
Uvas	Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta-roriz
Teor Alcoólico	13%
Amadurecimento	Sem passagem por barrica
Temperat. Serviço	14°C a 16°C
Sugestão Guarda	Pronto para consumo
Solo	Solos de origem granítica com grandes afloramentos xistosos
Enólogo	Carlos Lucas
Harmonização	Carnes Grelhadas



Safra 2018. Jantar em 13/02/2022.