

<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

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



*Safra 2018. Jantar em 13/02/2022.*