



SOITOWINES

SOITO Red DOC Dão 2015

Touriga-Nacional 60%, Tinta-Roriz 15%, Alfrocheiro 15% and Jaen 10%

TERROIR

As vinhas, plantadas na sub-região de Terras de Azurara, usufruem de um clima tipicamente Mediterrâneo, em solos graníticos.

A vinha foi generosa, com uma densidade de 3500 a 4000 pés por hectare, proporcionou 5 toneladas de uvas por hectare.

VINDIMA E VINIFICAÇÃO

Poda: De cordão duplo, cordão simples e guyot.

Vinificação e Estágio: A vinificação é clássica em cuba de inox com maceração pelicular durante 8 dias. A fermentação é controlada até aos 28°C e tem estágio parcial em barricas de carvalho francês durante 6 meses.

NOTAS DE PROVA

Aspecto: Límpido

Cor: vermelha com nuances tijoladas

Aroma: Apresenta aroma muito complexo e delicado com expressão de notas de frutos vermelhos bem maduros, cassis e amora, casados com um leve toque de pimenta preta, cacau e baunilha.

Sabor: Revela-se cheio e redondo, com um corpo bem estruturado com presença de taninos educados, bom volume de boca, elevado requinte e persistência.

HARMONIZAÇÃO

Deve ser servido à temperatura de 16º a 18º C. Acompanha pratos de cozinha tradicional, internacional e queijos fortes. É um vinho pronto para consumo, no entanto poderá ser guardado por mais 10 anos.



PARAMETROS ANALITICOS

Teor alcoólico: 13,9 % Vol.

Extracto seco: 29,7 g/L

Acidez total: 5,07 g/L

Açúcares reductores: 1,0 g/L

Acidez volátil: 0,34 g/L

pH: 3,86

QUANTIDADE

26 000 Garrafas (0,75 L)

1 400 Garrafas (0,375 L)

ENÓLOGO

Engº Carlos Silva (Vines e Wines)



17 €9

Soito
Dão tinto 2015
Soito Wines

Cor rubi profunda e jovem. Os aromas são vibrantes e exibem notas de amoras, cedro, especiarias doces, cravo, chocolate e terra molhada. Um vinho feito com muita precisão, bela pureza de fruta e sofisticados toques minerais. (14%)