

SOITO Tinto DÃO JAEN Reserva DOC Dão 2016

JAEN 100%

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 lagar com maceração pelicular suave. A fermentação é controlada até aos 26ª durante 6 dias. O estágio é feito em barricas de carvalho francês durante 8 meses.

NOTAS DE PROVA

Aspecto: Límpido

Cor: Vermelha com laivos grená.

Aroma: Revela notas de fruta vermelha com incidência de notas de framboesa, leve mirtilo, complexadas com nunces de canela e cravinho, ladeadas por expressões de baunilhas frescas.

Sabor: Apresenta corpo muito elegante e equilibrado, com taninos aveludados e redondos, com boa expressão de notas balsâmicas e de caruma. Define um recorte sensorial com final longo, fresco e mineral.

HARMONIZAÇÃO

Deve ser servido à temperatura de 16 a 18 °C, a acompanhar pratos de estrutura equilibrada e elegante ou simplesmente em bom convívio. É um vinho que se apresenta pronto para se consumir, no entanto, poderá ser guardado por mais 7 anos.

PARAMETROS ANALITICOS

Teor alcoólico: 13,0 % Vol.

Extracto seco: 29,4 g/L

Acidez total: 5,12 g/L

Açúcares redutores: 0,8 g/L

Acidez volátil: 0,38 g/L

pH: 3,60

QUANTIDADE

1300 Garrafas

ENÓLOGO

(Carlos Silva)

