



TALEIGA Tinto DOC Dão 2016

Touriga-Nacional 40%, Tinta-Roriz 30%, Jaen 20% e Alfrocheiro 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. Estágio em cubas de inox durante 24 meses. A fermentação é controlada até aos 28^a durante 6 dias.

NOTAS DE PROVA

Aspecto: Límpido

Cor: Rubi com nuances grená.

Aroma: Apresenta aroma delicado com expressão de notas de frutos vermelhos bem maduros.

Sabor: Revela um corpo macio e agradável, finura e uma longa persistência.

HARMONIZAÇÃO

Deve ser servido à temperatura de 16º a 18º C. É um vinho que se apresenta pronto para se consumir, no entanto poderá ser guardado por mais 5 anos.

PARAMETROS ANALITICOS

Teor alcoólico: 13 % Vol.	Extracto seco: 28,7 g/L
Acidez total: 5,35 g/L	Açúcares redutores: 0,7 g/L
Acidez volátil: 0,40 g/L	pH: 3,53

QUANTIDADE

20 000 Garrafas

ENÓLOGO

Carlos Silva

