



DÃO CEREJAS

2013



ORIGEM

Denominação Vinho Tinto
Classificação DOC Dão
Colheita 2013 | **Lote** LD01/14
Volume de produção 6500 l
Solo xisto



CASTAS

Touriga Nacional | Alfrocheiro | Tinta Pinheira



CONTROLO ANALÍTICO

Álcool 14% vol.
Açúcar 2.3 gr / dm³
Ac. Total 5.3 g / dm³
PH 3.32



PROCESSO

Vinificação fermentação alcoólica separada em pequenos lagares de inox com temperatura controlada. Segunda fermentação seguida de estágio em barrica de carvalho francês usadas durante 12 meses.
Engarrafamento 8.350 garrafas 75cl
Enólogo Raquel Carvalho/Carlos Campolargo
EAN 5600392561681



CARACTERÍSTICAS

Cor vermelho granada
Aroma É um vinho bonito, cheio de fruto elegante e delicadas notas florais.
Paladar Na boca de média estrutura, marca pela leveza e equilíbrio, com tudo no sítio certo e na medida certa.
Final de Prova Sumarento, fresco, um prazer à mesa.



GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar com pratos tradicionais da cozinha portuguesa.

Temperatura de Serviço 15 – 18°C



CONSERVAÇÃO

As condições de armazenamento ou de guarda dos vinhos são muito importantes se pretendermos preservar as características dos vinhos e garantir uma evolução regular ao longo do tempo.
O local de armazenamento, deve garantir:
Uma temperatura adequada e com alguma ventilação de modo a evitar a proliferação de fungos. Deve permitir a disposição das garrafas deitadas.
Ausência de oscilações, vibrações ou odores desagradáveis.
As garrafas devem estar ao abrigo da luz mantendo a humidade relativa elevada.