



MEIA ENCOSTA

DÃO TINTO 2022

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Dão.

Solo: Natureza granítica.

Método de Cultivo: Vinha tradicional do Dão.

Idade Média das Vinhas: Mais de 20 anos.

Produção Média: 35 hl/ha.

Encepamento: Touriga-Nacional (30%), Jaen (30%), Alfrocheiro (30%) e Tinta-Roriz (10%).

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Desengace total das uvas. Breve maceração pré-fermentativa a frio seguida de fermentação em curtimenta de 6-8 dias a temperatura controlada de 26-28 °C com remontagens relativamente frequentes. Após a fermentação alcoólica é feita a separação do vinho das massas com as quais fermentou e é provocada a fermentação maloláctica. Uma parte do vinho é estagiado em cubas de inox e outra estagia em madeira de carvalho francês e americano durante 6 meses.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13% vol.

Acidez Total: 5,4 g Ac.Tart./l.

Aspeto Visual: Cor ruby.

Aspeto Olfativo: Apresenta um nariz com características aromáticas frutadas, onde se destacam notas de ameixa preta. Além disso, revela nuances de mentol e eucalipto, perfeitamente integradas com subtis notas de baunilha provenientes do envelhecimento em barris de madeira.

Aspeto Gustativo: Na boca mostra-se macio e aveludado, marcado por forte presença a frutos vermelhos revelando frescura e elegância com taninos suaves. Final de boca longo e persistente.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 15 a 17 °C.

Acompanhamento: Ótimo para acompanhar pratos de aves, carnes, enchidos, queijos e alguns peixes.



Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 304 kJ / 73 kcal

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Meia Encosta 375 ml - MN/ME*	12	8,2	289 x 220 x 243 mm
Meia Encosta 750 ml - MN/ME*	6	7,2	55 x 172 x 307 mm
Meia Encosta 1,5 l - MN/ME*	6	14,2	345 x 229 x 360 mm
Meia Encosta 750 ml - ME*	12	14,1	335 x 249 x 307 mm