

GRÃO VASCO

GRÃO VASCO TINTO 2017

TIPO: Tranquilo COR: Tinto

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM: DOC Dão REGIÃO: Dão

PAÍS DE ORIGEM: Portugal

O VINHO

Grão Vasco Tinto é um vinho leve e elegante que alia o perfil e sabor clássico dos vinhos tintos do Dão à enorme versatilidade do consumo diário. Grão Vasco é uma marca de referência que proporciona o sabor dos autênticos vinhos portugueses.

NOTAS DE PROVA

Grão Vasco Tinto 2017 é um vinho de cor vermelho rubi muito viva. As notas de fruta jovem e intensas a morangos, amoras e cerejas, as nuances balsâmicas e os toques florais, tornam o vinho muito agradável num aperitivo, mas também a acompanhar uma refeição. É um vinho muito suave e guloso, com volume médio, tanino redondo e uma frescura harmoniosa e viva.

ANO VITÍCOLA

O Inverno foi frio e seco, no que diz respeito à precipitação. Na Primavera houve chuva, mas em menor quantidade que em 2016 e a temperatura verificou-se mais elevada do que o normal para esta época do ciclo. A nascença e floração ocorreram sem problemas. O Verão foi muito quente e seco, antecipando o pintor. Neste ano a vindima começou ainda em Agosto (3 semanas antes do normal) e decorreu sempre sem chuva. Obtiveram-se vinhos de grande equilíbrio, elegância e concentração, apesar do ano vitícola atípico.

ENÓLOGO: Beatriz Cabral de Almeida

CASTAS: 41% Touriga Nacional, 33% Tinta Roriz, 14% Alfrocheiro, 12% Jaen

VINIFICAÇÃO

Após receção das uvas, fez-se o desengace e esmagamento suave, sendo as massas conduzidas por gravidade para cubas de fermentação em inox com controlo automático de temperatura e remontagem. Durante os 5 dias de fermentação, o mosto foi sujeito a várias remontagens por bomba, de maneira a extrair suavemente os aromas e os compostos fenólicos das películas. Em seguida o vinho foi colocado em cubas de armazenagem, e as massas prensadas em prensas pneumáticas de modo a extrair com suavidade o vinho aí presente.

MATURAÇÃO

O Grão Vasco Tinto após a fermentação maloláctica, estagia em depósitos de inox até ao engarrafamento, que é feito faseadamente de maneira a manter a frescura do lote, passando depois por um período variável de estágio em garrafa antes de ser comercializado.

GUARDAR

É um vinho que apesar de ser feito para consumo rápido, tem um grande potencial de guarda. Guardar a garrafa deitada, em local fresco e seco. Uma vez aberta a garrafa, convém ser consumida no próprio dia, embora se mantenha em boas condições durante algum tempo desde que bem rolhada, idealmente com algum vácuo.

SERVIR

Deve ser mantido deitado em lugares frescos e secos. Temperatura ideal para servir 15° - 17°C.

DEFRUTAR

Grão Vasco Tinto é um excelente vinho, muito versátil, que tanto é uma ótima opção para aperitivo, como para acompanhar saladas, pratos de carne, caça, todo o tipo de aves e queijos. É um vinho muito gastronómico.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13% | Acidez Total: 4,8 g/L (ácido tartárico) | Açúcar: 5,4 g/L | pH: 3,7

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Álcool: 10,3g/100mL | Açúcar: 0,5g/100mL | Valor Energético: 80kcal (336 kJ)/100mL | Adequado para Veganos: Não | Adequado para Vegetarianos: Não | Sem Glúten

RESPONSABILIDADE, QUALIDADE E INOVAÇÃO

Uma empresa familiar inovadora, focada na criação e no desenvolvimento de marcas portuguesas de vinho de qualidade superior a nível global, a Sogrape Vinhos é um membro ativo da iniciativa "Vinho com Moderação", e está certificada segundo os mais altos padrões mundiais de qualidade e segurança alimentar.

QR Code

