



MEIA ENCOSTA

DÃO TINTO 2015

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Dão.

Solo: Natureza granítica.

Método de Cultivo: Vinha tradicional do Dão.

Idade Média das Vinhas: Mais de 6 anos.

Produção Média: 35 hl/ha.

Encepamento: Touriga-Nacional, Jaen, Alfrocheiro e Tinta-Roriz.

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 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 cerca de 4 meses.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 12,5% vol.

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

Aspeto Visual: Límpido de cor ruby.

Aspeto Olfativo: Nariz jovem. Aroma floral e frutado onde ressaltam notas de violeta e framboesas, integradas com apontamentos discretos de baunilha provenientes do estágio em madeira.

Aspeto Gustativo: Ataque aveludado com a presença marcante da framboesa e notas discretas de especiarias. Apresenta-se com algum volume, acidez equilibrada e os taninos macios. O final é fresco e persistente.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 15 a 17 °C.

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

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Meia Encosta 375 ml - MN/ME*	12	8,1	285 x 217 x 240 mm
Meia Encosta 750 ml - MN/ME*	6	7,4	257 x 174 x 294 mm
Meia Encosta 1,5 l - MN/ME*	6	14,2	345 x 229 x 360 mm
Meia Encosta 750 ml - ME*	12	14,8	340 x 258 x 290 mm