



**Quinta do Escudial DOC Dão Colheita**

**Colheita** 2013

**Região** Dão

**Castas** Touriga Nacional 35%  
Tinta Roriz 25%  
Alfrocheiro 20%  
Jaen 20%

## Notas de Vindima

A vindima 2013 provou ser um bom ano para vinhos tintos, com uvas sãs e muito equilibradas.

As uvas foram colhidas manualmente, seguindo um rigoroso processo de escolha.

Este vinho surge de um lote de quatro castas, com uma abordagem minimalista na adega com a fermentação separada das castas, permitiu um blend bastante equilibrado e complexo. O estágio ocorreu de forma progressiva e controlada em cubas de inox durante 48 meses.

## Análises Analíticas

Álcool 13.0%, pH 3.65, TA 5.27 g/L

## Notas De Prova

### Cor

Vermelho rubi com leves tons roxos.

### Aroma

O vinho apresenta aroma cassis, amora e ameixa madura, aliado a um ligeiro toque de canela, que lhe confere complexidade e intensidade.

### Palato

Na boca presenciamos notas de fruta vermelha, compota de frutos silvestres e leves nuances de especiarias. Apresenta taninos suaves e aveludados, resultante num final de boca longo e persistente.

## Nível de Consumo

O vinho está pronto a ser bebido, mas tem potencial para envelhecimento.