



Quinta do Escudial DOC Dão Tinto Reserva

Colheita 2014

Região Dão

Castas Touriga Nacional 50%
Tinta Roriz 20%
Alfrocheiro 15%
Jaen 15%

Notas de Vindima

A vindima 2014 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, sendo as principais touriga nacional e tinta roriz.

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 14.0%; pH 3,75; TA 6,00g/L

Notas De Prova

Cor

Rubi.

Aroma

O vinho exhibe aroma de cássis maduro, amoras silvestres e ameixas vermelhas, aliado a um toque alcaçuz preto que lhe confere complexidade.

Palato

Na boca o vinho é elegante com uma acidez vibrante. Apresenta uma infinidade de camadas de frutas vermelhas e especiarias, que confere muito boa intensidade de sabor. Taninos suaves e finos resultando num final de boca longo e persistente.

Nível de Consumo

O vinho está pronto a ser bebido com muito potencial para envelhecimento.