



Quinta do Escudial DOC Dão Tinto Reserva

Colheita 2015

Região Dão

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

Notas de Vindima

A vindima 2015 foi um excelente ano para vinhos tintos, com uvas muito equilibradas ao nível da relação açúcares vs ácidos.

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 até ser engarrafado.

Análises Analíticas

Álcool 14.4%; pH 3,91; TA 5,33g/L

Notas De Prova

Cor

Rubi.

Aroma

O vinho exibe aroma de frutos do bosque onde se evidencia groselha e amora silvestre, aliado a um toque especiado de alcaçuz preto que lhe confere complexidade.

Palato

Na boca o vinho é elegante e equilibrado pela sua acidez natural. Apresenta notas de frutos vermelhos como mirtilo, framboesa preta e cereja madura, que confere muito boa intensidade de sabor. Taninos suaves e aveludados resultando num final de boca longo e persistente.

Nível de Consumo

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