

Quinta do Escudial DOC Dão Tinto

Colheita 2022

Região Dão

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

Notas de Vindima

A vindima 2022 provou ser um bom ano para vinhos tintos, com uvas sãs e 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 27 meses.

Análises Analíticas

Título Alcoométrico: 12.7%vol.; pH: 3.76; TA: 5.51g/L; Açúcar Residual: 0.7g/L

Notas De Prova

Cor

Vermelho rubi

Aroma

O vinho apresenta aromas de fruta vermelha e do bosque, onde se destaca a cereja madura, amora vermelha e groselha preta, aliados a aromas especiados, como o de alcaçuz.

Palato

Na boca presenciamos notas de fruta vermelha, como o mirtilo e a framboesa, e leves nuances de especiarias.

O vinho apresenta taninos suaves e bem integrados, onde a sua persistente acidez natural proporciona um final de boca longo e persistente.

Nível de Consumo

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