



Quinta do Escudial DOC Dão Colheita

Colheita 2018

Região Dão

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

Notas de Vindima

A vindima 2018 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 12,6%, pH 3.90, TA 5.20 g/L

Notas De Prova

Cor

Vermelho rubi

Aroma

O vinho apresenta aroma a frutos vermelhos como framboesa, mirtilo e cereja, aliadas a um toque de especiarias, que lhe confere complexidade e intensidade.

Palato

Na boca o vinho é elegante, desdobrando-se em múltiplas camadas de fruta vermelha e azul. Taninos finos e sedosos que envolvem todo o conjunto numa estrutura complexa e harmoniosa.

Nível de Consumo

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