



**Quinta do Escudial DOC Dão Tinto Reserva**

**Colheita** 2017

**Região** Dão

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

### Notas de Vindima

A vindima 2017 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 60 meses até ser engarrafado.

### Análises Analíticas

Álcool 13.3%; pH 3,73; TA 5,75g/L

### Notas De Prova

#### Cor

Vermelho rubi com leves tons roxos.

#### Aroma

O vinho apresenta aroma a frutos vermelhos e negros como mirtilo maduro, cereja e ameixa preta, aliadas a um toque de cassis e pimenta preta, que lhe confere complexidade e intensidade.

#### Palato

Na boca o vinho é persistente e elegante, desdobrando-se em múltiplas camadas de fruta negra. A acidez equilibra este vinho de taninos finos e sedosos que envolvem todo o conjunto numa estrutura delicada e primorosa.

#### Nível de Consumo

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