

<b>País / Country</b>	Portugal
<b>Região / Region</b>	Dão
<b>Tipo / Type of Wine</b>	Tinto / <i>Red</i>
<b>Castas / Grape Varieties</b>	50% Tinta-Roriz; 30% Alfrocheiro; 20% Touriga-Nacional
<b>Classificação / Classification</b>	DOC <i>Denominação de Origem Controlada</i>
<b>Ano de Colheita / Harvesting Year</b>	2015
<b>Produção / Production</b>	500.000 garrafas/bottles 750 ml
<b>Enólogo / Winemaker</b>	Oswaldo Amado
<b>Vinificação / Vinification</b>	Esmagamento com desengace total, fermentação alcoólica a 26°C e maceração pelicular suave. <i>Crush with total destemming, fermentation at 26°C, long skin maceration.</i>
<b>Maturação / Maturation</b>	6 meses em barrica e mínimo de 2 meses em garrafa. <i>6 months in barrels and 2 months minimum in bottle.</i>
<b>Teor alcoólico / Alcoholic strength</b>	13 vol.
<b>Acidez total / Total acidity</b>	5,6 g/l
<b>pH</b>	3,60
<b>Açúcar</b>	9,0 g/l
<b>Notas de prova / Tasting notes</b>	
<b>Aspecto / Aspect</b>	Límpido. <i>Limpid.</i>
<b>Cor / Color</b>	Rubi intensa. <i>Intense ruby.</i>
<b>Aroma</b>	Frutado, predominante em frutos frescos, geleia de frutos do bosque, especiarias e notas tostadas. <i>Fruity, being predominant in fresh red fruits, forest fruits jam, spices and toasted notes.</i>
<b>Sabor / Taste</b>	Frutado, macio, elegante e harmonioso. <i>Fruity, smooth, elegant and harmonious.</i>
<b>Gastronomia / Serving suggestions</b>	Ideal para acompanhar queijos macios e iguarias à base de peixes de confecção elaborada, carnes brancas e vermelhas de confecção moderada da cozinha Mediterrânica, Chinesa, Indiana e Africana. Consumir a 18°C. <i>Ideal to consume with soft cheese, delicate fish, white and red meats based on Mediterranean, Chinese, Indian and African Cuisine. Drink at 18°C.</i>
<b>Garrafa / Bottle</b>	750 ml
<b>Embalagem / Packaging</b>	Caixas de cartão com 6 garrafas de 750 ml <i>Cardboard boxes with 6 bottles of 750 ml</i>

