



DRUIDA Tinto 2018

Este vinho nasce a 500 metros de altitude nos solos de granito da margem direita do Dão. Estas vinhas pouco produtivas têm cerca de 30 anos de idade e produzem uvas de grande qualidade. O Druida tinto, procura expressar o seu "terroir": fresco, elegante e complexo.

A COLHEITA DE 2018

O ano foi no geral, fresco e húmido com uma primavera chuvosa e um início de verão muito fresco. As maturações foram lentas permitindo às uvas conservar muita frescura. Estas uvas foram colhidas manualmente a meio de setembro e o resultado é um vinho complexo cheio de carácter apimentado e fresco.

Enólogo: *Nuno Mira do Ó*

Ficha Técnica

REGIÃO: D.O.C. DÃO

COLHEITA: 2018

CASTAS: Jaen (40%), Alfrocheiro (30%) e Touriga Nacional (30%)

Nº GARRAFAS: 4000 0,75 + 100 Magnums 1,5 l

PRODUTOR: VINHOS MIRA DO Ó (C2O, Lda.)

CLIMA: Outono e Inverno frios, ventosos e húmidos. Primavera amena e verão seco e quente.

SOLOS: Graníticos, com argila.

VINIFICAÇÃO: Fermentação em lagar com "pisa" manual.

ESTÁGIO: 18 meses em barricas de carvalho francês (30% novas e 70% usadas) .

Engarrafamento em Junho de 2020 e estágio em garrafa desde então

CARACTERIZAÇÃO ANALÍTICA

Álcool: 13 %

pH: 3,65

Acidez total: 5,88 g/l

Acidez volátil: 0,53 g/l

Açúcar residual: 0,5 g/l

NOTAS DE PROVA

De cor rubi, revela-nos notas de canela, pimenta, cereja, pólvora e uma fina frescura vegetal. Na boca apresenta grande elegância e estrutura, com taninos envolventes e sedosos. A combinação única entre elegância e potência que a região do Dão nos oferece está bem patente neste vinho.

OUTRAS NOTAS

Tem potencial para envelhecer em garrafa.

Guardar as garrafas deitadas em local fresco.

Temperatura de serviço aconselhada: 16°-18°C.

Vinhos Mira do Ó - C2O, Lda. - PORTUGAL
support@miradoovinhos.com - www.miradoovinhos.com

