DRUIDA

Tinto 2017

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. Este vinho, de produção extremamente limitada, procura expressar o seu "terroir": fresco, elegante e complexo.

A COLHEITA DE 2017
O ano foi no geral, bastante quente e seco, embora as noites de verão tenham sido frescas . A maturação das uvas foi bastante mais precoce do que a média e estas uvas foram seleccionadas manualmente no início de Setembro e o resultado é um vinho pleno de frescura e complexidade.

Enólogo: Nuno Mira do Ó

Ficha Técnica

REGIÃO: D.O.C. DÃO

COLHEITA: 2017

CASTA: TOURIGA NACIONAL(40%), JAEN (40%), ALFROCHEIRO (15%), TINTA PINHEIRA (5%).

Nº GARRAFAS: 2500

PRODUTOR: MIRA DO Ó (C2O, Lda)

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

SOLOS: Graniticos, 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 2019 e estágio em garrafa desde então.

CARACTERIZAÇÃO ANALÍTICA
Álcool: 13 %
pH: 3,56
Acidez total: 5,4 g/l
Acidez volátil: 0,47 g/l
Açúcar residual: 0,7 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.
Consumir á temperatura de 16-18ºC .

C2O, Lda
PORTUGAL - tlm +351 939 687 404
c2o.lda@gmail.com - www.druidac2o.wordpress.com

MIRA do Ó