VIDENTE

Tinto 2016

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 frescura das castas típicas da região: Jaen, Alfrocheiro, Tinta Pinheira e Touriga Nacional. Este vinho surge como uma visão muito própria sobre o Dão e os seus vinhos, focando a elegância e delicadeza que é natural desta região.

A COLHEITA DE 2016
A Primavera de 2016 foi bastante fria e chuvosa. O verão foi extremamente seco e quente, tendo a chuva aparecido de forma muito tímida em meados de Setembro . Estas uvas foram colhidas manualmente a 14 de Setembro e o resultado é um vinho fresco, suave e saboroso.

Enólogo: Nuno Mira do Ó

Ficha Técnica

REGIÃO: D.O.C. DÃO

COLHEITA: 2016

CASTAS: JAEN, ALFROCHEIRO, TINTA PINHEIRA E TOURIGA NACIONAL.

Nº GARRAFAS: 6000

PRODUTOR: Mira do Ó

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

SOLOS: Graniticos, com argila.

VINIFICAÇÃO: Fermentação lenta em cuba inox.

ESTÁGIO: Parcial em barricas usadas e cuba, durante 18 meses.

CARACTERIZAÇÃO ANALÍTICA
Álcool: 13 %
pH: 3,64
Acidez total: 5,14 g/l
Acidez volátil: 0,50 g/l
Açúcar residual: 1,2 g/l

NOTAS DE PROVA
De cor rubi, revela-nos notas de amoras, canela, cereja, cacau e uma fina frescura vegetal. Na boca apresenta grande elegância e delicadeza, com taninos finos e sedosos. É um vinho que espelha a leveza aliada à complexidade.

OUTRAS NOTAS
Guardar as garrafas deitadas em local fresco.
Consumir á temperatura de 16 ºC .

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

MIRA do Ó