

FICHA TÉCNICA

TERRA

By *Oswaldo Amado*

DÃO TINTO COLHEITA 2023



Classificação: DOC

Região: Dão

Casta: Touriga Nacional 40%, Tinta Roriz 30%
e Alfrocheiro 30%

Tipo de Vinho: Tinto

Colheita: 2023

Enólogo: Oswaldo Amado

Aspeto: Límpido

Cor: Rubi intensa.

Aroma: Frutado predominante em frutos vermelhos bem maduros. Nuances de geleia dos mesmos.

Sabor: Frutado, macio, elegante, bem equilibrado e harmonioso.

Vinificação: Desengace total, maceração pelicular suave e prolongada e fermentação alcoólica a 26°C.
Estágio sobre borras finas em depósito inox durante 6 meses.

Sugestões Gastronómicas:

Temperatura de Consumo: 16°C

Teor de Álcool: 13% Vol

Acidez Total: 6,0 g/L

pH: 3,2



**CASA DOS
AMADOS**
VINHOS DE PORTUGAL



Tel. +351 234 102 322
+351 910 798 054

Email: geral@casadosamados.pt
Website: www.casadosamados.pt