

DEFINIDO

TINTO DÃO 2022

INTRODUÇÃO

As uvas que compõem este vinho são igualmente de diferentes Sub-Regiões do Dão, onde a idade das vinhas é compreendida entre 100 e 120 anos. A grande maioria destas uvas provêm de vinhas velhas com uma vasta mistura de castas típicas da região, como a Tinta Pinheira, Tinta Carvalha, Baga, Touriga Nacional, Touriga Fêmea, Tinta Roriz, Alfrocheiro, Jaen, entre outras. As uvas foram colhidas manualmente e durante a vindima ocorreu uma primeira seleção da fruta no campo, só foram vindimadas as uvas aptas segundo critérios exigentes de qualidade.

VINIFICAÇÃO

Estas foram delicadamente transportadas em caixas de 15 kg e à entrada da adega, efetuou-se a segunda triagem das uvas. Só os cachos que realmente se mostraram perfeitos, foram enviados por gravidade para as cubas antigas de cimento (1962) onde ocorreu de forma natural e sem qualquer adição de produtos químicos e/ou leveduras, a fermentação alcoólica. Depois de passado a limpo, ficou na mesma cuba de cimento, onde ocorreu a fermentação maloláctica. 22 meses depois, foi feita a seleção de cada cuba para o lote de Definido Tinto. O copo perfeito para ser servido, será em copos tipo "Borgonha".

Foram produzidas 1500 garrafas de 0,75L.

NOTAS DE PROVA

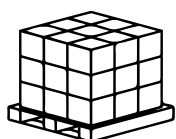
Tem como registo, um vinho elegante, resultado da intenção de criar um vinho fino e com uma extração típica da região do Dão. Mostra uma cor rubi brilhante. O aroma é profundo, complexo e austero. O perfil mineral, com notas florais, cacau e frutos do bosque. No copo, com o tempo, o vinho vai mostrando várias camadas, num registo muito elegante, mas com tensão, refletindo a frescura e mineralidade das vinhas velhas. Com uma textura sedosa e estrutura firme, apresenta taninos muito polidos. Apesar de jovem, impressiona pelo equilíbrio e precisão. Final de boca muito fino, longo e sedutor. Irá envelhecer com grande classe.

ACOMPANHAR COM

Pratos de caça (perdiz, veado), arroz de pato. Sugestões vegetariananas: pratos com cogumelos ou trufas. Apto para VEGANOS e VEGETARIANOS.



GARRAFA



W 80cm x L 120cm
x H 150cm

15 Layers
90 Boxes

CAIXA DE 6



W 30cm x L 48,4cm
x H 8,7cm

6 btls x 1358 g
cardboard

8,2 kg

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR
Carlos Raposo Vinhos

REGIÃO
Dão

TIPO DE SOLO
Granito e outros

VINHAS
Nelas

IDADE DAS CEPAS
100 e 120 anos.

CASTAS
Tinta Pinheira, Tinta Carvalha, Baga, Touriga Nacional, Touriga Fêmea, Tinta Roriz, Alfrocheiro, Jaen, entre outras.

DENSIDADE POR HA
6 000 a 10 000

CONDUÇÃO DAS VINHAS
Guyot e Royat

ALTURA DO MAR
400-700

PERÍODO DE VINDIMA
Setembro

FORMA DE VINDIMA
Manual

VINIFICAÇÃO
Em cubas antigas de cimento de 1962

MALOLÁCTICA
Em cubas antigas de cimento de 1962

ESTÁGIO
22 meses em cubas antigas de cimento de 1962

ÁLCOOL (%)
13

PH
3,8

ACIDEZ TOTAL (G/DM3)
5,2

ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM3)
0,6

SO2 LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM3)
< 10

SO2 TOTAL (MG/DM3)
84

ALERGÉNIOS
Sulfitos