



IDEAL

TINTO DÃO 2022

INTRODUÇÃO

As uvas que compõem este vinho são da sub-região de Senhorim, onde as idades das vinhas é compreendida entre 30 e 60 anos, maioritariamente vinhas monovarietais, típicas da região do Dão, como Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro e Jaen.

VINIFICAÇÃO

Depois de uma seleção criteriosa na vinha, estas uvas foram transportadas para a adega em caixas de 15kg de forma a respeitar e preservar a integridade das uvas. A fermentação alcoólica realizou-se em cubas de inox termoreguladas e durou 6 semanas, seguindo-se a fermentação maloláctica que ocorreu em barricas de carvalho francês durante 22 meses. Após várias provas de todas as barricas idealizadas para este vinho, foram escolhidas as barricas IDEAIS de forma a compor um lote de vinho harmonioso e respeitador do que se pretendia.

Foram produzidas 4000 garrafas de 0,75L e 70 garrafas de 1,5L.

NOTAS DE PROVA

Bonita cor rubi, com boa concentração. No aroma mostra-se jovem, rico e complexo com notas de pimenta preta combinadas com frutos vermelhos e silvestres, onde se destacam a framboesa e a cereja. A madeira mostra-se bem casada com algumas notas fumadas. Mostra ainda aromas minerais de pedra molhada. Na boca tem garra e nervo, é complexo e tem uma boa estrutura. É porém, fino e elegante. Taninos muito bem integrados, com boa acidez que lhe confere um final de boca longo e muito agradável e que deixa adivinhar uma boa evolução em garrafa.

ACOMPANHAR COM

Pratos condimentados, bife pimenta, carnes vermelhas, caça. Sugestões vegetarianas: pratos com tubérculos (nabo, batata doce, beterraba) e leguminosas (grão de bico, feijão, ervilhas), pratos com queijo. Apto para VEGANOS e VEGETARIANOS.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR
Carlos Raposo Vinhos

REGIÃO
Dão

TIPO DE SOLO
Granito e outros

VINHAS
Nelas

IDADE DAS CEPAS
30 e 60 anos

CASTAS
Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro e Jaen

DENSIDADE POR HA
6 000 a 10 0000

CONDUÇÃO DAS VINHAS
Guyot e Royat

ALTURA DO MAR
400-700

PERÍODO DE VINDIMA
Setembro

FORMA DE VINDIMA
Manual

VINIFICAÇÃO
Em cuba de inox termoreguladas

MALOLÁCTICA
Barricas de Carvalho da região de Borgonha

ESTÁGIO
Barricas de Carvalho da região de Borgonha

ÁLCOOL (%)
13

PH
3,8

ACIDEZ TOTAL (G/DM3)
5,3

ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM3)
0,6

SO2 LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM3)
< 10

SO2 TOTAL (MG/DM3)
64

ALERGÉNIOS
Sulfitos

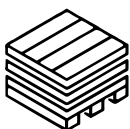


TOP100 PORTUGAL 2024

GARRAFA



CAIXA DE 6



W 80cm x L 120cm
x H 190cm

22 Layers - 132 boxes



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

6 btls - 7,7 kgs