



GARRAFA

W 80cm x L 120cm
x H 170cm

10 Layers - 130 boxes

CAIXA DE 6

W 23,5cm x L 29,5cm
x H 17cm

6 btls - 7,5 kgs
12 btls - 15 kgs

IMPECÁVEL

TINTO DÃO 2024

INTRODUÇÃO

Este vinho simboliza a alegria, a celebração, a boa comida, os bons amigos e a boa vida. Um vinho de puro prazer, elegante e que expressa a realidade do antigo vinho do Dão. O nosso vinho IMPECÁVEL é um vinho 100% feito da casta rainha da região, a Touriga Nacional, esta emblemática casta portuguesa teve como berço a região do Dão mas pela sua grande qualidade hoje está dispersa pelo mundo inteiro. Acreditamos que continua a ser na sua região mãe que melhor se traduz na garrafa. Com um aroma muito fresco e floral onde a bergamota e a violeta sobressaem num casamento perfeito, é um vinho que se destaca dos demais Tourigas, com um grande equilíbrio, pouca extração, graduação alcoólica moderada, sem madeira, muito fresco, fácil de beber e sobretudo muito gastronómico. As vinhas têm entre 30 a 50 anos e estão localizadas maioritariamente na sub-região da serra da estrela, a sub-região mais fresca do dão, conferindo naturalmente vinhos elegantes e frescos.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram colhidas manualmente em caixas de vindima de 15 kg, transportadas cuidadosamente para a adega onde foram criteriosamente selecionadas na mesa de escolha, seguindo para o desengaçador e por gravidade encaminhadas para as cubas de inox termoreguladas. Uma vez a fermentação alcoólica terminada foi feita uma passagem a limpo e efetua a fermentação maloláctica em cuba de inox, onde efectuou um estágio de 6 meses antes de ser engarrafado.

Foram produzidas 20973 garrafas de 0,75L e 200 garrafas de 1,5L.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi muito viva, de média concentração. Vibrante no nariz, perfumado, com um aroma fresco e muito expressivo nas notas florais de violeta, flor de bergamota, especiarias e folha de pinheiro, harmoniosamente ligadas a um perfil balsâmico, originam um aroma complexo e cativante. Na boca, um vinho muito elegante, com um perfil marcadamente jovem. Com um bom volume de boca, jovem, com boa acidez e taninos macios, é um vinho que apetece beber, sem ser pesado graças ao seu equilíbrio. Final longo, com um sabor mineral muito refrescante.

ACOMPANHAR COM

Pratos levemente temperados, carnes brancas, massas, peixe/polvo grelhado e magret de pato. Adequado para VEGANOS e VEGETARIANOS.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Carlos Raposo Vinhos	VINIFICAÇÃO Em cuba de inox termoreguladas
REGIÃO Dão	MALOLÁCTICA Em cuba de inox termoreguladas
TIPO DE SOLO Granito e outros	ESTÁGIO 6 meses em cuba de inox termoreguladas
VINHAS Serra da Estrela, entre outras.	ÁLCOOL (%) 13
IDADE DAS CEPAS 30 a 50 anos	PH 3,7
CASTAS Touriga Nacional	ACIDEZ TOTAL (G/DM3) 5,3
DENSIDADE POR HA 6 000 a 10 0000	ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM3) 0,5
CONDUÇÃO DAS VINHAS Guyot e Royat	SO2 LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM3) < 10
ALTURA DO MAR 400-700	SO2 TOTAL (MG/DM3) 70
PERÍODO DE VINDIMA Setembro	ALERGÉNIOS Sulfitos
FORMA DE VINDIMA Manual	