

BASTARDO

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Tinto

CASTAS

Bastardo

O VINHO

- Vinho Tinto DOC Dão
- Uma casta com maturações prematuras
- Solos de origem granítica com grandes afloramentos xistosos
- Altitude ronda os 400-600m; Influência dos rios Dão e Mondego
- Verões quentes e secos; Invernos frios

VINIFICAÇÃO

50% das uvas com engajo e 50% das uvas desengajadas fermentaram durante 15 dias a temperaturas controladas entre 20 e 23 ° C, com pouca maceração pelicular. Após a fermentação, foi trasfegado para barricas de carvalho francês de vários anos onde decorreu a fermentação maloláctica e permaneceu 10 meses. Vinho não filtrado, sujeito a criar depósito.

NOTAS DE PROVA

Casta de maturação precoce e de pouca cor. Este vinho caracteriza-se pelo aroma a frutos silvestres, balsâmico e com algumas notas de tabaco. Delicado com uma acidez em harmonia com a elegância que se apresenta em cada prova. Um vinho suave, com um fim de boca persistente, mas leve.

SERVIR / DESFRUTAR

Combina bem com pratos de peixe gralhado, carne e queijo.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5% | **Acidez Total:** 5,25 g/L | **pH:** 3,5

