

PEDRA CANCELA AMPLITUDE

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Tinto

CASTAS

Alfrocheiro, Tinta Roriz, Touriga Nacional e Vinhas Velhas

O VINHO

Clima: Mediterrânico

Solo: Granítico - Arenoso

Paladar: Sabor cheio, delicado e afirmativo, sempre orientado para a pureza e finura da fruta.

Final de prova: Muito longo e vibrante.

Gastronomia: Pratos de carne bem condimentados, pratos de forno como cabrito e queijos.

Longevidade prevista: Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 10 anos, desde que guardado deitado em local fresco e sombrio.

VINIFICAÇÃO

Desengace total, fermentação com maceração em lagar, com controlo de temperatura.

ESTÁGIO

12 meses em barricas de carvalho francês e 2 meses em cave de estágio.

NOTAS DE PROVA

Cor: Tinto vermelho profundo com reflexos púrpura intenso.

Aroma: Rosmaninho e violeta com notas de fruta bem madura. .

Paladar: Sabor cheio, delicado e afirmativo, sempre orientado para a pureza e finura da fruta.

Final de prova: Muito longo e vibrante.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,0% vol | **Acidez Total:** 5,6 g/L | **pH:** 3,5



LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL



DÃO