

# PINHANÇOS

**REGIÃO** | Dão e Lafões

**TIPO** | Tinto

**CASTAS**

Alfrocheiro, Jaen, Tinta Roriz e Touriga Nacional

**O VINHO**

Clima: Continental Temperado

Solo: Granítico, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes

Paladar: Macio e agradável com fruta e taninos bem casados com a madeira.

Final de prova: Longo e apelativo.

Gastronomia: Carnes Grelhadas, Massas e pratos condimentados.

Longevidade prevista: Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 3 a 4 anos, desde que guardado deitado em local fresco e sombrio

**VINIFICAÇÃO**

Fermentação com longa maceração e temperatura controlada entre 22º e 24º C.

**ESTÁGIO**

6 meses barricas carvalho francês "Allier" de 2º ano, 2 meses em Cave de estágio antes de ser libertado para o consumidor.

**NOTAS DE PROVA**

Cor: Ruby intenso, ligeiro toque grená.

Aroma: Intenso e fino com notas de fruto vermelho maduro, especiarias e alguma tosta.

Paladar: Macio e agradável com fruta e taninos bem casados com a madeira.

Final de prova: Longo e apelativo.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 13% vol



LUSOVINI  
VINHOS DE PORTUGAL



DÃO