

# PRIMADO

**REGIÃO** | Dão e Lafões

**TIPO** | Tinto

**ENÓLOGO** | Patrícia Santos

## CASTAS

Alfrocheiro-Preto, Jaen, Tinta Roriz e Touriga Nacional

## O VINHO

De produção limitada, o *Primado Tinto* é um vinho raro, de grande complexidade.

Com uma longevidade invulgar, permanece em estágios muito prolongados, sendo apenas comercializado, no seu ponto ideal de consumo, muitos anos após a sua colheita.

## VINIFICAÇÃO

Em lagar de granito com pisa a pé, a fermentação alcoólica ocorre através da curtimenta das partes solidas, de forma a que as macerações sejam suaves, permitindo uma extração lenta e prolongada dos componentes fenólicos da uva. Todo este processo é conseguido a temperatura controlada de 22°C, durante toda a vinificação. Após a extração de todo o potencial de estrutura, cor e aromas segue-se uma prensagem suave. Após este processo o vinho permanece em cuba onde faz a fermentação malolática.

## ESTÁGIO

vinho estagia em barricas de carvalho francês cerca de 12 meses. Regressa a s cubas de inox por mais 12 meses e e enta o engarrafado, permanecendo em evolução por um longo período, aproximadamente 24 meses, antes de entrar no mercado. Este diversificado e prolongado processo de esta gio confere ao Primado o aveludado e a elegância que lhe são tao peculiares.

## NOTAS DE PROVA

Límpido, brilhante, de matiz vermelha arroxeadada e violeta salienta um aroma de fruta madura com notas florais e especiarias. Na boca e encorpado, aveludado e persistente evidenciando notas picantes. Revela taninos austeros que lhe conferem uma capacidade de longo envelhecimento na garrafa.

## SERVIR / DESFRUTAR

Excelente para harmonizar com carnes vermelhas, caça, bacalhau, queijos e sobremesas com chocolate.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 12,8 % Vol | **Acidez Total:** 5,36 g/dm<sup>3</sup> | **pH:** 3,75



**Pereira de Melo**  
Dão Family Estates



DÃO