



SÃO MATIAS
DÃO

SÃO MATIAS TINTO 2014



ORIGEM:

Sub - Região da Serra da Estrela, vinhas localizadas entre os 450-550 metros de altitude , situadas entre Tourais e Vila Nova de Tazém em solos graníticos.

DESCRIÇÃO DO ANO

O ano vitícola proporcionou a produção de excelentes uvas, sem registo de doenças dado o clima favorável verificado durante o ano. As noites frescas permitiram uma colheita de uvas sãs, amadurecida através de uma elevada incidência solar e disponibilidade hídrica ao longo do ano.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram totalmente desengaçadas para depósitos inox, onde maceraram 24h a baixa temperatura, antes de iniciar a fermentação alcoólica, com leveduras seleccionadas a temperatura controlada. A fermentação alcoólica durou cerca de 12 dias, com remontagens suaves para uma boa extracção de cor e aromas.

ESTÁGIO: Após a fermentação, foi trasfegado para um depósito inox, onde decantou naturalmente até à altura do engarrafamento.

ENÓLOGO: Francisco Gonçalves

NOTA DO ENÓLOGO: Frutos pretos e vermelhos, um traço vegetal, flores, bem elegante e perfumado. Firme na boca, muito fresco, taninos finos, acidez no ponto, final longo e muito saboroso.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA
2014

CASTAS
Jaen
Touriga Nacional
Tinta Roriz
Alfrocheiro

ÁLCOOL
13,00%

pH
3,70

ACIDEZ TOTAL
5,40g/ L

AÇÚCARES REDUTORES
3,8 g /L

CÓDIGO EAN
5600708786005

EMBALAGEM
Caixa de cartão
6x0,75l garrafas

