



DAREI

TINTO 2014

VINIFICAÇÃO

Vindima manual para pequenas caixas. Seleção manual dos cachos na mesa de escolha. Desengace total seguido de suave esmagamento. Co fermentações espontâneas em cubas de cimento, leveduras naturais com quebra do manto ou suaves remontagens.

CASTAS

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen, Alfrocheiro.

MATURAÇÃO

Estágio em cubas de cimento.

ANÁLISES

Álcool: 13%

Acidez Total: 5,5 gr/l

PH: 3,77

Açúcar: 2,2 gr/l

ENGARRAFAMENTO

outubro 2016

ENÓLOGO

Pedro Pereira

A sua personalidade e complexidade resultam das condições climáticas, da seleção das melhores uvas da propriedade e da criatividade do nosso enólogo. Os solos são graníticos/arenosos. A altitude e a humidade do rio e as grandes amplitudes térmicas (20°+) garantem que os vinhos brancos e tintos são dotados de ampla acidez natural. Os vinhos Dão são reconhecidos em todo o país pela sua "frescura". Idade média das vinhas: 9 anos.