



LAGAR DE DAREI - JOSÉ

EDIÇÃO LIMITADA TINTO 2004

VINIFICAÇÃO

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

CASTAS

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen, Alfrocheiro.

MATURAÇÃO

Estágio em cubas de cimento.

ANÁLISES

Álcool: 14,5%
Acidez Total: 6,2 gr/l
PH: 3,69
Açúcar: 2,9 gr/l

ENGARRAFAMENTO

setembro 2006

ENÓLOGO

Pedro Pereira

Um vinho com um estilo contemporâneo, com um perfil elegante e intenso. Os vinhos mostram o carácter das parcelas seleccionadas da vinha na propriedade. 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.