

PEDRA CANCELA CASTAS NATIVAS

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Tinto

CASTAS

Alfrocheiro e Touriga Nacional

O VINHO

Clima: Continental - Mediterrânico

Solo: Granítico - Arenoso, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes

Paladar: Muito elegante e agradável com final intenso.

Final de prova: Longo e muito equilibrado com uma finesse típica dos vinhos do Dão.

Gastronomia: Carnes grelhadas

Longevidade prevista: Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 10 anos, desde que guardado deitado em local fresco e sombrio.

VINIFICAÇÃO

Desengace total, fermentação com pré-maceração a temperatura controlada de 24-26°C.

ESTÁGIO

6 meses em barricas de carvalho francês e 3 meses em cave de estágio.

NOTAS DE PROVA

Cor: Ruby profundo

Aroma: Complexo com notas florais, fruta vermelha e alguma especiaria.

Paladar: Muito elegante e agradável com final intenso.

Final de prova: Longo e muito equilibrado com uma finesse típica dos vinhos do Dão.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13% vol | **Acidez Total:** 5,7 g/L | **pH:** 3,7



LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL



DÃO