

PEDRA CANCELA RESERVA

REGIÃO | Dão e Lafões

CASTAS

Alfrocheiro, Tinta Roriz e Touriga Nacional

O VINHO

Clima: Continental - Mediterrânico

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

Paladar: Aveludado e cheio.

Final de prova: Complexo e equilibrado

Gastronomia: Picanha, Bifes do Lombo (Vitela) Grelhado

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

Notas de imprensa, prémios e distinções

VINIFICAÇÃO

Desengace total, fermentação com forte maceração em lagar típico de granito, com controlo de temperatura a 24° C.

ESTÁGIO

6 meses em barricas de carvalho francês e 2 meses em cave de estágio.

NOTAS DE PROVA

Cor: Tinto vermelho profundo com reflexos púrpura.

Aroma: Frutos vermelhos do bosque, toques de tabaco e moca.

Paladar: Aveludado e cheio.

Final de prova: Complexo e equilibrado

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5% vol

PRÊMIOS

Revista de Vinhos - Janeiro de 2014 - Prémio "Boa Compra": "Concentrado na cor, aroma evidente a Touriga Nacional, com sugestões de flores, boa densidade, equilibrado na boca, taninos fáceis, guloso e afinado no corpo em bom diálogo com a acidez. Prazer imediato"



LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL



DÃO