

PRIMADO FAMILY CELLAR EDITION

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Patrícia Santos

CASTAS

Alfrocheiro, Jaen, Tinta Pinheira, Tinta Roriz e Touriga Nacional

O VINHO

Vinho proveniente de uvas especialmente selecionadas, submetido a estágios excepcionalmente prolongados que lhe conferiram uma sublime elegância aveludada.

VINIFICAÇÃO

Maceração pré-fermentativa e fermentação a temperatura controlada em lagar de granito com pisa a pé

ESTÁGIO

Mínimo de 12 meses em inox, mínimo de 24 meses em carvalho francês, mínimo de 48 meses em garrafa

NOTAS DE PROVA

Notas: límpido e brilhante apresenta matiz vermelha granada apresenta matiz vermelha granada. Os aromas complexos salientam frutos do bosque, bagas e fruta vermelha subtil. No final revelam-se notas florais especiarias leve abaunilhado. Na boca, o corpo e a enorme elegância ligam-se num veludo elegante complexo, evidenciando as notas de especiarias. Os taninos austeros conferem-lhe uma extraordinária capacidade de longo envelhecimento na garrafa.

SERVIR / DESFRUTAR

Carnes vermelhas, maturadas, caça, bacalhau, peixes gordos de forno, queijos e sobremesas, designadamente de chocolate.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13% | **Acidez Total:** 5,7 g/L | **pH:** 3,66



Pereira de Melo
Dão Family Estates



DÃO