

PRIMADO

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Patrícia Santos

CASTAS

Alfrocheiro-Preto, Jaen, Tinta Roriz e Touriga Nacional

O VINHO

De produção limitada, o *Primado Tinto* é um vinho raro, de grande complexidade.

Com uma longevidade invulgar, permanece em estágios muito prolongados, sendo apenas comercializado, no seu ponto ideal de consumo, muitos anos após a sua colheita.

VINIFICAÇÃO

Em lagar de granito com pisa a pé, a fermentação alcoólica ocorre através da curtimenta das partes solidas, de forma a que as macerações sejam suaves, permitindo uma extração lenta e prolongada dos componentes fenólicos da uva. Todo este processo é conseguido a temperatura controlada de 22°C, durante toda a vinificação. Após a extração de todo o potencial de estrutura, cor e aromas segue-se uma prensagem suave. Após este processo o vinho permanece em cuba onde faz a fermentação malolática.

ESTÁGIO

vinho estagia em barricas de carvalho francês cerca de 12 meses. Regressa a s cubas de inox por mais 12 meses e e enta o engarrafado, permanecendo em evolução por um longo período, aproximadamente 24 meses, antes de entrar no mercado. Este diversificado e prolongado processo de esta gio confere ao Primado o aveludado e a elegância que lhe são tao peculiares.

NOTAS DE PROVA

Límpido, brilhante, de matiz vermelha arroxeadada e violeta salienta um aroma de fruta madura com notas florais e especiarias. Na boca e encorpado, aveludado e persistente evidenciando notas picantes. Revela taninos austeros que lhe conferem uma capacidade de longo envelhecimento na garrafa.

SERVIR / DESFRUTAR

Excelente para harmonizar com carnes vermelhas, caça, bacalhau, queijos e sobremesas com chocolate.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,8 % Vol | **Acidez Total:** 5,36 g/dm³ | **pH:** 3,75



Pereira de Melo
Dão Family Estates



DÃO