

PRIMADO SB

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Tinto

CASTAS

Tinta Roriz

O VINHO

O Primado SB é um novo vinho tinto que vem complementar a seleção Primado e surge em dedicação às jovens sucessoras da família, Sofia e Benedita. Também jovem, este tinto é vibrante, ousado e desafiante. Criado com um espírito diferenciador do primogénito Primado Tinto, é um vinho sem contacto com madeira e de maturação curta.

VINIFICAÇÃO

Em lagar com pisa a pé, a fermentação alcoólica ocorre através da curtimenta das partes sólidas, 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

O vinho estagiou 6 meses em cuba de inox e 6 meses em garrafa.

NOTAS DE PROVA

Límpido, brilhante, apresenta uma bonita cor violácea, característica da Tinta Roriz. A exuberância no nariz revela-se na muita fruta fresca e num suave bouquet aroma típico de flores de jardim a finalizar. Na boca, nota-se bem a sua juventude e frescura que são acompanhadas de uma grande elegância. A fruta vermelha e a ameixa que se destacam, os taninos que permanecem e uma frescura ímpar formam uma combinação que reclama comida.

SERVIR / DESFRUTAR

Excelente para harmonizar com entradas ou petiscos, peixe gordo, carnes, enchidos, cogumelos, massas e queijos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,7% | **Acidez Total:** 7,03 g/dm³ | **pH:** 3,70



Pereira de Melo
Dão Family Estates



DÃO