

Grão Vasco Dão Tinto

Capacidad: 0,750 L.

Varietal de Uvas: Touriga Nacional – Tinta Roriz - Alfrocheiro

Vinificación: Después de la recepción de las uvas, se procedió a despalillar y prensar suavemente, después el vino es conducido por gravedad a cubas de acero inoxidable con control automático de temperatura y remontajes. La fermentación dura 5 días aproximadamente, durante los cuales el vino es sujeto a varios remontajes por bomba que permitirán extraer suavemente los aromas y los compuestos fenólicos del orujo. En la siguiente fase, el vino fue almacenado en cubas y el orujo prensado en prensa neumática de modo de extraer con suavidad el vino.

Notas de Cata: De color rubí de intensidad alta con complejidad aromática donde la fruta se impone, como la fresas, moras y cereza negra y algunas notas balsámicas. En boca, es un vino de gran elegancia y suavidad, dejando al descubierto una buena y fresca acidez, taninos suaves, con intensidad media donde la fruta se impone. Equilibrado con un final limpio y persistente.

Temperatura de Servicio: Servir entre 15° C y 17° C.

Decantación: No es necesaria.

Grado Alcohólico: 13° G.L.

Gastronomía: Acompaña platos de pescado, carnes frías, platos ligeros y quesos.

GRÃO VASCO

