

ADEGA DE SILGUEIROS TERRAS DO DÃO TINTO



FICHA TÉCNICA: TECHNICAL DATA SHEET

Vinificação: Recepção com esmagamento e desengace imediato. Fermentação em cubas inox, em temperatura controlada. Estágio em cubas de inox até ao engarrafamento.

Notas de Prova: Vinho com cor vermelha intensa, apresenta um aroma rico em fruta vermelha bem madura, na boca é redondo e equilibrado.

Tipo: Tinto

Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen e Rufete

Enologia: Miguel Oliveira

Região: Silgueiros – Dão, Portugal

Teor Alcoólico: 12,5%

Acidez Total: 5,2 g/L

Açúcar Redutor: 2,7 g/L

Vinification: Reception with crushing and immediate destemming. Fermentation in stainless steel vats at controlled temperature. Stage in stainless steel vats until bottling.

Tasting Notes: Wine with an intense red color, with a rich aroma of ripe red fruit, in the mouth it is round and balanced.

Type: Red

Grape Varieties: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen and Rufete

Winemaking: Miguel Oliveira

Region: Silgueiros – Dão, Portugal

Alcohol: 12,5%

Total Acidity: 5,2 g/L

Reducing Sugar: 2,7 g/L