

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

DOC Beira Interior

CASTAS

100% Caladoc

NOTAS DE PROVA

De cor salmão, este vinho apresenta-se muito elegante e mineral, onde sobressaem as notas de groselha, rosas secas e eucalipto. Em prova revela grande textura e complexidade.

VINHA

As vinhas encontram-se à cota média de 750 metros, no meio do planalto ibérico, protegidas por uma topografia montanhosa (serras da Marofa e de Castelo Rodrigo). Os solos são de natureza granítica com uma componente xistosa. O clima, vincadamente continental, apresenta invernos rigorosos e verões muito quentes e secos, onde as amplitudes térmicas chegam a oscilar 20°C ao longo de um dia. Desta combinação de factores resultam vinhos de grande exuberância aromática e muita frescura.

VINDIMA 2016

O ano de 2016 registou um clima muito favorável (muito sol, calor e pouca humidade) o que permitiu um crescimento vegetativo homogéneo. As chuvas que caíram nos meses de Fevereiro e Março vieram repor as reservas de água no solo, o que permitiu um abrolhamento equilibrado no início da primavera. A vinha manteve-se hidratada durante a maturação dando origem a uvas de excelente qualidade.

VINIFICAÇÃO

Feito de uvas da casta Caladoc (cruzamento de Grenache e Malbec), plantada na vinha da Encosta, uma parcela experimental. As uvas foram colhidas e seleccionadas à mão, transportadas para a adega onde foram prensadas inteiras durante 3 horas. Iniciou fermentação com temperatura controlada, o último terço terminou em barricas de carvalho francês e estagiou durante 10 meses, com "batonnage" regular. Foram produzidas 2 666 garrafas.

SERVIR E HARMONIZAÇÃO

Companhia perfeita de peixes gordos, mariscos, presunto ibérico e queijos de pasta dura. Servir a 10°/12°C.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

*Teor Alcoólico 13 %
Acidez Total 6,27 g/l
pH 3,11
Açúcares 1,1 g/l*



Garrafa	Embalagem	Peso Garrafa	Peso Caixa	Garrafas por Palete	Caixas por Palete	Peso Palete	EAN	ITF
75CL	Caixa Cartão 6 x 75 CL	1,35 kg	8,4 kg	546	91	748 kg	5 60 2426 103102	1 560 2426 103109