

# TITULAR JAEN 2014

Dão D.O.P. 2014 | VINHO TINTO

**Castas /** Jaen

**Enólogos /** Carlos Magalhães & Manuel Vieira

## Vinificação

Vindima manual em caixas de 15kg.

Uvas desengaçadas seguidas de esmagamento. Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada para cerca de 25° C, com maceração suave ao longo de todo o processo. Estágio em cubas de inox. Engarrafamento em Junho de 2015.

## Notas de Prova

Cor vermelho rubi de média intensidade, aroma com componentes de frutos vermelhos complementados por alguma mineralidade, e de caráter muito varietal. Boca muito elegante, com taninos suaves e redondos, não tendo tido estágio em madeira de modo a exprimir toda a elegância e frescura da casta Jaen. Deve ser bebido ligeiramente refrescado.

## Análises

Teor Alcoólico: 12,9%  
Acidez Volátil g/L: 0,45  
Acidez Total g/L: 3,79

Açúcar Residual g/L: <0,7  
pH: 4,05  
Sulfuroso Total mg/L: 72

## Logística

Caixa: 6 garrafas de 75cl  
Medidas cm: 30x25x17cm  
Peso Bruto: 7,5kg  
Paleta: Europaleta com 96 caixas  
Nº de caixas por nível: 12  
Nº de níveis: 8

## Informação Adicional

Estabilizado naturalmente, é susceptível de criar algum depósito.  
Deve ser servido a uma temperatura entre os 12 a 14°C.

