

TITULAR JAEN 2015

Dão D.O.P. 2015 | 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.

Notas de Prova

Cor vermelho rubi de média intensidade, aroma com componentes de frutos vermelhos complementados por alguma mineralidade, e de carácter 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: 13,7%

Acidez Total g/L: 4,89

Açúcar Residual g/L: 0,4

pH: 3.78

Logística

Caixa: 6 garrafas de 75cl

Medidas cm: 30x25x16,5 cm

Peso Bruto: 7,696 kg

Palete: Europalete com 92 caixas

4 níveis com 11 caixas & 4 níveis com 12 caixas

Informação Adicional

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

