

OTIOS Tinto RESERVA DOC Dão 2017

Touriga-Nacional 30%, Tinta-Roriz 25%, Jaen 30% e Alfrocheiro 15%

TERROIR

As vinhas, plantadas na sub-região de Terras de Azurara, usufruem de um clima tipicamente Mediterrâneo, em solos graníticos.

A vinha foi generosa, com uma densidade de 3500 a 4000 pés por hectare, proporcionou 5 toneladas de uvas por hectare.

VINDIMA E VINIFICAÇÃO

Poda: De cordão duplo, cordão simples e guyot.

Vinificação e Estágio: A vinificação é clássica em cuba de inox com maceração pelicular. A fermentação é controlada até aos 28°C, e tem estágio parcial em barricas de carvalho francês durante 6 meses.

NOTAS DE PROVA

Aspecto: Límpido

Cor: Rubi profunda.

Aroma: Apresenta aromas de frutos vermelhos maduros, com expressão de notas de ameixa, mirtilo e amora preta, envolvidas com suaves notas de caruma e especiarias finas.

Sabor: Demonstra bom equilíbrio, é aveludado e macio. Revela uma estrutura de taninos bem-educados, e um final de boca longo.

HARMONIZAÇÃO

Deve ser servido à temperatura de 16º a 18º C. a acompanhar pratos de queijo ou de carne.

PARAMETROS ANALITICOS

Teor alcoólico: 13,9 % Vol.	Extracto seco: 30,20 g/L
Acidez total: 5,27 g/L	Açúcares redutores: 1,0 g/L
Acidez volátil: 0,49 g/L	pH: 3,69

QUANTIDADE

12 992 Garrafas

ENÓLOGO

Carlos Silva

