

CASA DA PASSARELA O ENÓLOGO

DÃO } **VINHAS VELHAS** { TINTO

PAÍS	Portugal
REGIÃO	D.O.C. Dão
SUB-REGIÃO	Serra da Estrela
ANO DE COLHEITA	2022
CLIMA	Clima de montanha
SOLO	Granítico
CASTAS	Ampla gama de castas autóctones (Baga, Touriga Nacional, Alvarelhão, Tinta Pinheira, Jaen, Alfrocheiro, Tinta Carvalha, etc.)
VINIFICAÇÃO	Em cuba de cimento com maceração pré e pós-fermentativa
ESTÁGIO	18 meses em tonel
TEOR ALCOÓLICO	13,5%
ACIDEZ TOTAL	6,41 g/L
PH	3,40
AÇÚCARES TOTAIS	0,7 g/l
COR	Vermelho opaco
AROMA	Frutos vermelhos com notas especiadas
PROVA	Encorpado, fresco e elegante
FINAL DE BOCA	Longo e persistente
CONSUMO	Desde já (com grande potencial de envelhecimento)
GARRAFA	0,75 Lt
CAIXA	6 garrafas
ENÓLOGO	Paulo Nunes

