

# OIRO DA BEIRA

TINTO 2017

DÃO D.O.P.

## IDENTIFICAÇÃO

Denominação de Origem: Dão D.O.P.

Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen e Alfrocheiro

## TECNOLOGIA

### VITÍCOLA

Tipo de plantação: Densidade de 4000 pés por hectare

Tipo de poda: Cordão Guyot duplo e cordão Royat duplo

Rendimento por hectare (ton./ha): 6 ton. de uvas

Localização das vinhas: Concelho de Nelas, Altitude 450 m

### ENOLÓGICA

Tipo: Maceração fermentativa

Fermentação: Com temperatura controlada até aos 25º C. durante 6 dias.

## PROVA ORGANOLÉPTICA

Boa concentração aromática, reflexo das castas e do solos de origem, na prova mostra-se atractivo e bastante perfumado, agrupando notas de frutos vermelhos bem maduros, com taninos redondos, que lhe conferem um final volumoso e longo.

## FATORES NATURAIS

Clima: Mediterrâneo

Solo: Granítico

## PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico: 13,5% Vol.

Acidez volátil: 0,39 g/L

Extracto seco: 29,2 g/L

Açúcares reductores: 2,7 g/L

Estágio: Depósito de inox e Barricas de Carvalho Francês de 3 anos

## ENÓLOGO

Pedro Marques Borges



VINICOLA DE NELAS S.A.  
AV. DA LIBERDADE - APARTADO 2  
3520-061 NELAS  
PORTUGAL

TEL: (+351) 232 944 243 / 232 945 728  
FAX 232 945 004  
E-MAIL: geral@vinicola-nelas.pt  
WEB-SITE: www.vinicola-nelas.pt