



SOITOWINES

Vinho Tinto Soito Dão DOC 2013

Ficha Técnica

Identificação

Marca do Vinho: Soito
Produtor: Soito Wines, Lda
Denominação de origem controlada: Dão

Factores de qualidade

Clima: Temperado Mediterrâneo
Solo: Granítico
Sub-região Vitícola: Terras de Azurara
Castas: Touriga-nacional 60 %, Tinta –Roriz 15%, Alfrocheiro 15% e Jaen 10%

Tecnologia Vitícola

Tipo de Plantação: Densidade de 3500 a 4000 pés por hectare
Tipo de Poda: Cordão duplo, cordão simples e guyot
Rendimento por hectare (ton./há): 5 ton. de uvas por hectare

Tecnologia Enológica

Tipo: Clássico de vinhos tintos em cubas de aço inox com maceração pelicular.
Fermentação: Com temperatura controlada até aos 28 ° C. Maceração durante 8 dias.
Estágio: 9 meses em carvalho francês e americano

Parâmetros analíticos

Teor alcoólico: 14,0 % Vol.
Acidez total: 5,39g/L
Acidez volátil: 0,68 g/L
Extracto seco: 29,2 g/L
Açúcares redutores: 0,5 g/L
pH: 3,75

Prova organoléptica

Aspecto: Límpido
Cor: vermelha com nuances tijoladas
Aroma: Apresenta aroma delicado com expressão de notas de frutos vermelhos bem maduros, cassis e amora, casados com um leve toque de pimenta preta, cacau e baunilha.
Sabor: Revela um corpo bem estruturado com presença de taninos firmes, bom volume de boca, elevado requinte e persistência.

Aptidões

Deve ser servido à temperatura de 16° a 18° C a acompanhar pratos de cozinha tradicional portuguesa e queijos fortes. É um vinho que se apresenta pronto para se consumir no entanto poderá ser guardado por mais 10 anos

Quantidade

8500 Garrafas

Enólogo

Vines e Wines

