

ALFROCHEIRO

VINHO TINTO 2020



FICHA TÉCNICA

IDENTIFICAÇÃO

Nome: Vinho Tinto Alfrocheiro 2020
Denominação de Origem: D.O.C. Dão
Produtor: Jaime de Almeida Barros

FATORES DE QUALIDADE

Clima: Mediterrânico
Solo: Predominantemente xistoso com afloramentos graníticos
Casta: Alfrocheiro

TECNOLOGIA VITÍCOLA

Tipo de Plantação: Densidade de 3500 a 4000 pés por hectare
Tipo de Poda: Cordão duplo, Cordão simples e Guyot
Tipo de Condução: Monoplano vertical ascendente
Rendimento por hectare (ton./há): 5 ton. de uvas por hectare

TECNOLOGIA ENOLÓGICA

Tipo: Clássica com maceração pelicular
Fermentação: Com temperatura controlada até aos 26°C durante 10 dias

ESTÁGIO

12 meses em carvalho francês e americano tosta média

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico: 15,7% vol.
Acidez total: 5,68g/dm³
Açúcares Redutores: 2,7 g/dm³
Extrato Seco Total: 32,8 g/dm³
pH: 3,55

CONSERVAÇÃO

As garrafas acondicionadas em caixas de cartão devem ser armazenadas sem abrir, em local limpo e arejado, e em condições normais de temperatura e humidade. Para um período curto de armazenagem não é necessário colocar as caixas invertidas.

Temperatura a Servir: 16-18°C

Elaborado exclusivamente com uvas da casta Alfrocheiro, cultivadas em Proteção Integrada, colhidas e vinificadas na Quinta das Camélias, este vinho resulta de um rigoroso processo de escolha e seleção das uvas.

Apresenta aroma a frutos do bosque como amora e mirtilo e notas de ameixa madura, aliadas a um leve toque de café, que lhe confere complexidade e intensidade.

NOTAS DE PROVA

Na boca o vinho é persistente e elegante, desdobrando-se em múltiplas camadas de fruta vermelha madura. Taninos finos e sedosos que envolvem todo o conjunto numa estrutura complexa e harmoniosa.

QUANTIDADE

5.540 garrafas

ENÓLOGO

João Oliveira