

Cabriz Colheita Seleccionada

VQPRD/DOC Dão
Tinto 2005



Castas

Alfrocheiro
Tinta Roriz
Touriga Nacional

Parâmetros Analíticos

Teor Alcoólico: 13% vol.
Acidez Total: 5,40 g/L
pH: 3,65

Enologia

Carlos Lucas

Viticultura

Rogério de Castro

A Dão Sul foi eleita "Empresa do Ano" pela Revista de Vinhos em 2001 e 2006.

A Dão Sul foi distinguida em 2006 com a "Menção Especial-Inovação em Sector Tradicional" no âmbito do Prémio PME/Inovação COTEC-BPI.

Dão Sul
Sociedade Vitivinícola, S.A.
Apartado 28
3430-909 Carregal do Sal
Portugal
Tel: +351 232 960 140
Fax: +351 232 961 203
www.daosul.com
e-mail: daosul@daosul.com

O Ano Vitícola |

A colheita de 2005 apresenta-se com uma qualidade que nos permite dar continuidade ao padrão, resultado das uvas em excelentes condições e bom estado sanitário.

Foi vindimado em primeiro lugar a Tinta Roriz, seguida do Alfrocheiro e finalmente a Touriga Nacional.

Este trabalho na vinha foi fundamental para a elevada qualidade do vinho.

Tecnologia de Produção |

Esmagamento das uvas com desengace total, seguidos de fermentação em cubas inox, com leveduras seleccionadas, à temperatura de 28-30°C. O tempo de maceração foi, em média, de cerca de duas semanas e as remontagens para extracção de cor foram suaves. Após a fermentação malolática, teve um estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês de segundo ano. Antes do engarrafamento, o vinho passou apenas por uma ligeira filtração de placas de celulose, por forma a preservar toda a sua estrutura.

Sugestão de Serviço |

Tal como a maioria dos vinhos novos do Dão, este vinho deve ser servido à temperatura de 16°C.

Sobre a conservação dos vinhos: As condições de guarda dos vinhos são variáveis, de acordo com o espaço disponível e respectivas condições de humidade e temperatura. Consideram-se ideais a temperatura constante de cerca de 15 graus centígrados e cerca de 70% de humidade relativa. Aconselhamos ainda que a vibração da cave seja mínima, ao longo de todo o processo de envelhecimento em garrafa. A forma mais simples e directa de conseguir as melhores condições é a instalação de um armário frigorífico especializado.