

Dão
Denominação de Origem Controlada



Cabriz

ROSÉ
2006

Cabriz

DOC Dão
Rosé 2006

Castas

Alfrocheiro
Touriga Nacional

Parâmetros Analíticos

Teor Alcoólico: 12% vol.
Acidez Total: 5,5 g/L
pH: 3,30

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

Tecnologia de Produção |

Prensagem ligeira das quantidades proporcionais das uvas de Touriga Nacional e Alfrocheiro em prensa fechada, com escorrimento de 12 horas sempre seguidas pela adição ligeira de antioxidantes para manter os aromas frutados típicos das castas.

Fermentação com a temperatura controlada a 18°C para preservar as notas da fruta. "Colagem" ligeira para fixação da cor e estabilização em depósito e engarrafamento com filtração.

Sugestão de Serviço |

Este vinho deve ser servido à temperatura de 8-10°C, de modo a poder ter a fruição de todo o seu potencial e complexidade.

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.