

ALIANÇA DÃO

TINTO 2019



DOC DÃO



Touriga Nacional, Tinta Roriz e Jaen



Granito



12 meses em barricas de 2º ano de carvalho francês e russo



75cl



Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 7,58 kg
Dimensões 0,263 x 0,178 x 0,306 m
Volume: 0,014 m³



Francisco Antunes

PERFIL

O ano agrícola de 2019 foi regular mas com alguns golpes de calor muito fortes que de algum modo anteciparam o início de vindima.

As vinhas de Touriga Nacional e Tinta Roriz utilizadas para a produção do Aliança Dão Tinto 2019 apresentaram equilíbrio de produção, o que permitiu produzir um vinho com boa cor e complexidade aromática e com muita elegância o que o torna, tal como a maioria dos vinhos desta colheita, muito gastronómico.

As uvas da Quinta da Garrida são vindimadas à máquina e são submetidas a uma maceração pré-fermentativa a frio (8°C) durante 5 dias, com fermentação alcoólica passados 10 a 12 dias (30°C). A maceração final dura quatro dias.

100% do vinho tem fermentação maloláctica.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi. Muito boa estrutura aromática onde as notas de fruta, bem presentes, se conjugam com suaves nuances de tosta conseguindo-se um vinho fresco e muito elegante. Bom volume de boca, taninos muito suaves, boa persistência e elegante frescura que lhe conferem uma enorme capacidade gastronómica.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 14,0

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,1

PH: 3,65

SO₂: 92

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 0,9

ALERGÉNIOS: Contém Sulfitos

GASTRONOMIA

Ideal com pratos tradicionais da região do Dão (carnes de borrego e vitela).

HISTÓRIA

A Quinta da Garrida foi adquirida pela Aliança Vinhos de Portugal em 1998. Situada no sopé da Serra da Estrela na região do Dão, a Quinta da Garrida distingue-se pela diversidade de vinhos que pode oferecer. Devido a ser repartida por várias parcelas, os vinhos da Quinta da Garrida são vinificados em separado, preservando a autenticidade e carácter único de cada vinha. O solo granítico cria vinhos muito minerais e cheios de frescura.

Revisto em 14/02/2024



BACALHÔA

Estrada Nacional 10,
Vila Nogueira de Azeitão
2925-901 Azeitão



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

bacalhoa.pt

+351 212 198 060 | +351 212 198 066 | info@bacalhoa.pt