



# Azul Portugal Dão

## Dão

**Produtor:** UDACA

**Enólogo:** Carlos Silva

**Castas:** Touriga Nacional (40%), Tinta Roriz (Aragonez) (30%), Jaen (20%), Alfrocheiro (10%).

**Ano:** 2016

**Vinificação:** Desengace total, fermentação com temperatura controlada até aos 28°. Maceração durante 6 dias.

**Solo:** Granítico

**Clima:** Temperado Mediterrâneo

**Cor:** Rubi intenso

**Aroma:** Muito limpo e completo com presença de fruta vermelha madura complexada com notas balsâmicas e especiarias finas

**Boca:** Macio e equilibrado, com boa estrutura de taninos consistentes

**Boca (final):** Final longo

**Pratos:** Combina bem com pratos de carnes vermelhas, como cabrito assado, vitela à Lafões, ou lombo de porco.

**Álcool:** 13.5%

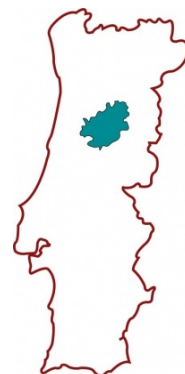
**Acidez:** 4.86 gr/L

**Açúcar Residual:** 0.90 gr/L

**pH:** 3.84

**Região:** D.O.C. - Dão

A região do Dão localiza-se no interior de Portugal. A região está situada na província da Beira Alta. Esta parte do País é a casa de alguns dos mais distintos vinhos tintos e de brancos em rápida ascensão.



[Imprimir](#)