



Insurgente Premium

Dão

Produtor: Lua Cheia - SAVEN

Enólogo: Francisco Baptista

Castas: Touriga Nacional, Alfrocheiro.

Ano: 2017

Vinificação: Vindima em caixa de 22 Quilogramas. Desengaço e esmagamento, 12 horas de maceração pré fermentativa; Utilização de leveduras selecionadas. Fermentação alcoólica com controlo de temperatura (22-24°C), fermentação pós fermentativa de 60 dias nas massas

Solo: Vinhas plantadas em solos ricos em granito nobre

Clima: Clima influenciado pela Serra da Estrela e Caramulo

Cor: Vermelho granada

Aroma: Muito intenso e complexo. Fruta vermelha madura e notas balsâmicas a lembrar pinhal e eucalipto

Envelhecimento: Um terço do lote estagiou em barricas novas de carvalho francês

Boca: Muito elegante e Estruturado

Boca (final): Final de boca muito persistente onde regressam as notas de fruta madura e a frescura das notas balsâmicas

Pratos: Ideal com pratos de cozinha mediterrânea, pastas, queijos de pasta mole

Álcool: 14%

Acidez: 5.27 gr/L

Açúcar Residual: 0.9 gr/L

pH: 3.64

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](#)

