

GANDARADA

TIPO / TYPE

Tinto / Red

REGIÃO / REGION

Dão

ANO DE COLHEITA / VINTAGE

2016

CLASSIFICAÇÃO / CLASSIFICATION

DOC

CLIMA / CLIMATE

Mediterrâneo / Mediterranean

TIPO DE SOLO / TYPE OF SOIL

Argiloso / Clay

CASTAS / GRAPE VARIETIES

Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz

VINIFICAÇÃO / VINIFICATION

Contacto pelicular a frio durante 2 dias, seguido de uma fermentação de 5 dias com maceração suave e temperatura controlada a 23°C.

Prefermentative cold skin contact for 2 days, followed by a 5-day fermentation with maceration with temperature control at 23°C.

ESTÁGIO / AGEING

Após a fermentação maloláctica o vinho estagiou 9 meses em barricas de carvalho americano / After the malolactic fermentation, the wine aged for 9 months in american oak barrels

ANÁLISES / ANALYSIS RESULTS

Teor Alcoólico / Alcoholic Strength: 13%

Acidez Total / Total Acidity: 5,6 gr/l em ácido tartárico / of tartaric acid

pH: 3,60

COR / COLOUR

Rubi carregado / Deep ruby

AROMA

Frutos vermelhos maduros, ligeiro tabaco e moça

Ripe red fruit, smooth tobacco and mocha

PROVA / PALATE

Vinho encorpado com taninos suaves, confirma a fruta encontrada no aroma, uma agradável sensação de frescura e um ligeiro toque a madeira

Smooth tannins, confirming the fruit aroma, with an attractive freshness and a slight flavor of wood sensation

FINAL DE BOCA / TASTING NOTE

Complexo, suave e agradável / Complex, smooth and pleasant

CONSUMO / SERVING SUGGESTIONS

Servir entre 16 e 18°C. Acompanha bem carnes vermelhas ou brancas condimentadas.

Serve between 16 and 18°C. Goes well with spicy red or white meat.

ENÓLOGO / WINEMAKER

Nuno Cancela de Abreu



BOASQUINTAS