

GANDARADA

TIPO / TYPE

Tinto / Red

REGIÃO / REGION

Dão

ANO DE COLHEITA / VINTAGE

2018

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 temperatura controlada a 23°C. Maceração suave.

Long fermentation with gentle maceration, in order to extract the maximum potential from this magnificent grape variety

ESTÁGIO / AGEING

Após a fermentação maloláctica o vinho estagiou 3 meses em barricas usadas / *After the malolactic fermentation, the wine aged for 3 months in used barrels*

ANÁLISES / ANALYSIS RESULTS

Teor Alcoólico / *Alcoholic Strength*: 13%

Acidez Total / *Total Acidity*: 5,3 gr/l em ácido tartárico / *of tartaric acid*

pH: 3,65

COR / COLOUR

Rubi brilhante / *Bright ruby*

AROMA

Exuberância marcada pela fruta vermelha e toque floral da Touriga Nacional
Exuberance marked by red fruit aroma and a floral hint typical of Touriga Nacional

PROVA / PALATE

Vinho suave, confirma a fruta encontrada no aroma com uma agradável sensação de frescura e taninos presentes mas elegantes
Medium-bodied and smooth, confirming the fruit aroma, with an attractive freshness sensation and elegant tannins

FINAL DE BOCA / TASTING NOTE

Muito suave e agradável / *Very smooth and pleasant*

CONSUMO / SERVING SUGGESTIONS

Servir entre 16 e 18°C. Acompanha bem carnes vermelhas ou brancas grelhadas, massas, pratos picantes ou queijos de sabor ligeiro.

Serve between 16 and 18°C. Goes well with red or white grilled meat, pasta, spicy dishes or medium-strength cheeses.

ENÓLOGO / WINEMAKER

Nuno Cancela de Abreu



BOASQUINTAS