

# QUINTA DA ALAMEDA DE SANTAR PARCELAS TINTO 2017

## D.O.C. DÃO



### SOBRE ESTE VINHO

O Parcelas da Quinta da Alameda é um vinho tinto da região do Dão, feito a partir de uma mistura de uvas Touriga Nacional, Alfrocheiro, Jaen e Tinta Roriz. Com acidez e álcool equilibrados, oferece notas de frutas vermelhas e um toque de fruta de polpa branca. A propriedade tem tradição na viticultura, é conhecida por produzir vinhos elegantes e estruturados. Os vinhos rotulados como Parcelas indicam que provêm de vinhas específicas, com características únicas do terroir.

### NOTAS DE PROVA

Acidez e álcool equilibrados, frutas vermelhas, leve toque floral, final suave e longo.

### VINIFICAÇÃO

Colheita manual, tempo de transporte mínimo, maceração das cascas a temperaturas controladas, envelhecimento prolongado em aço inoxidável.

### PRODUTOR

Quinta da Alameda

### PAÍS

Portugal

### REGIÃO

Dão

### ENVELHECIMENTO

estágio prolongado em barricas de carvalho francês de 400 litros, seguido de dois anos em garrafa

### TIPO DE SOLO

solos de base granítica

### TEOR ALCOÓLICO

12,3%

### COLHEITA

2017

### VARIEDADES DE UVA

Touriga Nacional, Alfrocheiro, Jaen, Tinta Roriz

### COR

Tinto

### ESTILO

tranquilo

### AROMAS

Frutos vermelhos, leve toque floral de fruta de polpa branca

### HARMONIZAÇÕES

Costeletas de cordeiro grelhadas, porco assado, queijos curados

### TEMPERATURA DE SERVIÇO (°C)

16-18 graus

TAMANHO DA GARRAFA (ML) 750 GARRAFAS POR CAIXA 6

EAN 5600640669244