

QUINTA DA ALAMEDA SANTAR TINTO

2018

D.O.C. DÃO



SOBRE ESTE VINHO

Quinta da Alameda é um vinho tinto distinto da região D.O.C. Dão em Portugal. Elaborado exclusivamente a partir de vinhas de Touriga Nacional com 80 anos, oferece uma mistura complexa de frutas vermelhas, notas florais sutis e uma delicada influência de carvalho. Com uma história enraizada nas práticas tradicionais de vinificação, este vinho destaca a robustez e a elegância de um grande vinho de envelhecimento do Dão, prometendo mais de uma década de potencial de envelhecimento.

NOTAS DE PROVA

Frutado com frutas vermelhas, amoras, morango e framboesas. Toque floral delicado de vinhas velhas. Carvalho sutil, robusto e preciso. Equilibrado, final longo com taninos bem integrados.

VINIFICAÇÃO

Colheita manual, desengace parcial, pisa em lagar, fermentação malolática em barricas novas de carvalho francês, envelhecimento prolongado em garrafa.

PRODUTOR

Quinta da Alameda

PAÍS

Portugal

REGIÃO

Dão

CLASSIFICAÇÃO

Reserva

ENVELHECIMENTO

12 meses em barricas novas de carvalho francês de 400 litros

TEOR ALCOÓLICO

13.6%

COLHEITA

2018

VARIEDADES DE UVA

100% Touriga Nacional

COR

Tinto

ESTILO

tranquilo

AROMAS

frutas vermelhas, amoras, morango e framboesas. Toque floral

HARMONIZAÇÕES

Costeletas de cordeiro grelhadas, queijos curados, chocolate amargo

TEMPERATURA DE SERVIÇO (°C)

18 graus

TAMANHO DA GARRAFA (ML) 750 GARRAFAS POR CAIXA 6

EAN 5600640669237