

GRÃO VASCO

GRÃO VASCO TINTO 2018

TIPO: Tranquilo COR: Tinto

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM: DOC Dão REGIÃO: Dão

PAÍS DE ORIGEM: Portugal

O VINHO

Grão Vasco Tinto é um vinho leve e elegante que alia o perfil e sabor clássico dos vinhos tintos do Dão à enorme versatilidade do consumo diário. Grão Vasco é uma marca de referência que proporciona o sabor dos autênticos vinhos portugueses.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi com tonalidade vermelha. Aroma de perfil jovem, é intenso e focado, com notas de cereja e ameixa. Boa entrada de boca com volume e muito equilíbrio originando uma prova fácil e de muito prazer. Frutado na via retro nasal com a presença marcante de frutos vermelhos. O seu final é equilibrado e harmonioso.

ANO VITÍCOLA

Em 2018 o ano foi marcado por fatores climatológicos extremos, que afetaram o ciclo vegetativo. Se por um lado o Outono foi seco, por outro, o Inverno e a Primavera foram frios e chuvosos, promovendo doenças e obrigando a trabalho mais intenso na vinha. O Verão foi bastante seco e quente provocando escaldão e perda de produção.

ENÓLOGO: Beatriz Cabral de Almeida

CASTAS: 40% Tinta Roriz, 35% Touriga Nacional, 15% Jaen, 10% Alfrocheiro

VINIFICAÇÃO

Após receção das uvas, fez-se o desengace e esmagamento suave, sendo as massas conduzidas por gravidade para cubas de fermentação em inox com controlo automático de temperatura e remontagem. Durante os 5 dias de fermentação, o mosto foi sujeito a várias remontagens de maneira a extrair suavemente os aromas e os compostos fenólicos das películas.

MATURAÇÃO

O Grão Vasco tinto após a fermentação maloláctica, estagia em depósitos de inox até ao engarrafamento, que é feito faseadamente de maneira a manter a frescura do lote, passando depois por um período variável de estágio em garrafa antes de ser comercializado.

GUARDAR

Vinho com um bom potencial de envelhecimento, podendo, se conservado nas melhores condições apresentar uma evolução positiva nos próximos 5 anos.

SERVIR

Temperatura de serviço 15°C - 17°C.

DESEFRUTAR

Grão Vasco tinto é um excelente vinho, muito versátil, que tanto é uma ótima opção para aperitivo, como para acompanhar saladas, pratos de carne, todo o tipo de aves e queijos. É um vinho muito gastronómico.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13% | Acidez Total: 4,5 g/L (ácido tartárico) | Açúcar: 4,5 g/L | pH: 3,7

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool: 10,3 g | Açúcares: 0,5 g | Valor Energético: 81 Kcal (339 kJ) | Adequado para Vegetarianos: Não | Adequado para Vegans: Não | Sem Glúten

ALERGÉNIOS:

Contém sulfitos

ENGARRAFADOR:

Engarrafado por: Sogrape Vinhos, S.A., Avintes, Portugal

