

GRÃO VASCO

GRÃO VASCO TINTO 2019

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

É um vinho de cor vermelho rubi muito viva. As notas de fruta jovem e intensas a morangos, amoras e cerejas, as nuances balsâmicas e os toques florais, tornam o vinho muito agradável num aperitivo, mas também a acompanhar uma refeição. É um vinho muito suave e guloso, com volume médio, tanino redondo e uma frescura harmoniosa e viva.

ANO VITÍCOLA

Ano atipicamente seco. Primavera ligeiramente mais quente que o normal, verificando-se a floração no final do mês de maio. Vindima decorreu entre setembro e outubro, com temperaturas mais elevadas do que o normal e menos chuva do que o habitual. Fim do ano chuvoso repôs parcialmente as reservas do solo.

ENÓLOGO: Beatriz Cabral de Almeida

CASTAS: 39% Tinta Roriz, 38% Touriga Nacional, 12% Alfrocheiro Preto, 11% Jaen

VINIFICAÇÃO

Após receção das uvas, fez-se o desengace e esmagamento suave, sendo as massas conduzidas por gravidade para cubas de fermentação em inox. 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. Em seguida o vinho foi colocado em cubas de armazenagem em inox.

MATURAÇÃO

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

GUARDAR

Vinho que apesar de ser feito para consumo rápido, tem um grande potencial de guarda. Guardar a garrafa deitada, em local fresco e seco. Uma vez aberta a garrafa, convém ser consumida no próprio dia, embora se possa guardar, sob vácuo, algum tempo.

SERVIR

Temperatura ideal para servir 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, caça, todo o tipo de aves e queijos. É um vinho muito gastronómico.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13% | Acidez Total: 4,8 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: 80 Kcal (334 kJ) | Adequado para Vegetarianos: Não | Adequado para Vegans: Não | Sem Glúten

ALERGÉNIOS:

Contém sulfitos

ENGARRAFADOR:

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

