



CAMINHOS CRUZADOS

Dão/Portugal

CAMINHOS CRUZADOS TINTO

Produtor / Producer Caminhos Cruzados

Classificação / Appellation Dão DOP, Portugal

Ano / Harvest 2018

Enólogo / Winemaker Carla Rodrigues, Carloto Magalhães e Manuel Vieira



Castas / Grape Varieties: Touriga Nacional 35%, Alfrocheiro 30%, Tinta Roriz 20% & Jaen 15%

Vinhas / Vineyards: Situadas na sub-região de Terras de Senhorim, entre os rios Dão e Mondego, plantadas entre os 400m e os 500m em solos de granito, com idades entre os 8 e os 50 anos. // Vineyards located at the Sub-Region of Terras de Senhorim between the Dão and Mondego rivers, planted between 400 and 500m of altitude in granite soils, with ages between 8 and 50 years old.

Vinificação / Vinification Method: A vindima das diferentes castas é feita no estado de maturação considerada ideal para cada uma das que compõem este lote. Vindima manual em caixas de 15 Kg. Seleção manual em tapete de escolha. Após desengace e esmagamento, vinificação em cubas inox a temperatura controlada, com maceração adequada às suas características. Após a fermentação maloláctica, parte dos vinhos obtidos de Touriga Nacional e Alfrocheiro Preto estagiaram em barricas de carvalho francês de diferentes idades, e o restante em cubas de inox. // The harvesting of the different varieties is done at the stage of maturation that is considered ideal for each of the varieties that constitute this blend. Manual harvest in 15 Kg boxes. Manual selection in a sorting table. After destemming and crushing, vinification occurs in stainless steel vats at controlled temperatures, with appropriate maceration to its characteristics. After malolactic fermentation, part of the wines obtained from Touriga Nacional and Alfrocheiro Preto were aged in French oak barrels of different ages, and the rest in stainless steel vats.

Estágio / Aging: Parte dos vinhos obtidos de Touriga Nacional e Alfrocheiro Preto estagiaram em barricas de carvalho francês de diferentes idades, e o restante em cubas de inox.

// Part of the wines obtained from Touriga Nacional and Alfrocheiro Preto were aged in French oak barrels of different ages, and the rest in stainless steel vats.



Notas de Prova / Tasting notes:

Cor / Colour: Vermelho granada // Garnet red

Aroma: Frutos do bosque, bem maduros, com ligeiras nuances de chocolate preto. // Ripe wild berries with subtle dark chocolate nuances.

Boca / Mouth: Parte do estágio acrescentou corpo, presença e complexidade, sem comprometer a tradicional elegância dos vinhos desta região. // Part of the aging added body, presence and complexity without compromising the traditional elegance of the wines of this region.



Análise Química / Chemical Analysis

Teor Alcoólico / Alcohol by volume: 13,5% | pH: 3,75

Acidez Total: / Total acidity: 4,9 g/L **Açúcares Totais / Residual Sugar:** <2 g/L



Acompanha / Food

Enchidos, carnes vermelhas grelhadas, arroz de pato, assados // Cured meats, grilled red meats, duck rice.



Informação Logística / Logistic information

Caixa // Box		Europalet		
6 x 75 CL	Cxs / Fiada Cases / Layer	Fiadas / Pal Layers / Pal	Cxs / Pal Cases / Pal	Grf / Pal Bottle / Pal
	4f - 12cx + 4f - 11cx		8	92

Códigos de barras / Barcodes

75 Cl: 5600765408032 | 6 x 75Cl: 15600765408039

Contém sulfitos / Contains sulfites



Prémios / Accolades

16,5 points - Jancis Robinson