

LÍQUEN ALFROCHEIRO

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Tinto

CASTAS

Alfrocheiro

VINIFICAÇÃO

Seleção manual cuidadosa das uvas e desengamento suave.

Fermentação a 26-27°C em lagares de aço inox com leveduras indígenas.

ESTÁGIO

No último terço da fermentação, trasfegou-se o vinho para barricas usadas de carvalho francês de 225 litros, onde estagiou 24 meses e fez a fermentação maloláctica.

NOTAS DE PROVA

Nariz muito fino, elegante e fresco. Tem notas florais, de frutos do bosque e de especiarias. Na boca é intenso, cheio de carácter, com taninos muito polidos, numa estrutura muito elegante e aveludada. Termina longo, cheio de fruta e frescura.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14% | **Acidez Total:** 5.9 g/L | **pH:** 3,6



J. CABRAL ALMEIDA



DÃO