



A Fortaleza do Dão

FICHA TÉCNICA

MILÉNIO TINTO 2020 - DOC DÃO



GARRAFA 75 CL E 37.5 CL

TECNOLOGIA:

Fermentou em cubas de inox com temperatura controlada. Com uma breve passagem em barricas, surge assim um vinho de aroma a fruta madura, com estrutura, equilíbrio e persistência no final.

CASTAS:

Touriga Nacional e Aragonês.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool: 13% vol.

Acidez Total: 5,2 g/L

Acidez Volátil: 0,55 g/L

NOTA DE PROVA:

Cor rubi, aroma frutado e atraente, criando boa expectativa para a prova de boca. Sabor intenso, taninos irreverentes, próprios das castas, frescura de boca e final longo.

SERVIÇO:

Deve ser apreciado com pratos de carne mais elaborados, queijos ou enchidos. Deve ser servido a temperatura de 18 C. Para beber desde já ou nos próximos cinco anos.

ENOLOGIA:

António Pina