

Dão Álvaro Castro Tinto 2022

Notas de Prova:

Aroma intenso e fino com notas de fruto vermelho maduro, especiarias e alguma tosta. Boca macia e fruta agradável, taninos maduros bem casados, termina longo e apelativo.

Tipo de solo: granítico com linhas de argila e areia

Vinhas: Vinhas com 15 a 30 anos, com cerca de 5000 pés por hectare, situadas a 500 m de altura.

Tipo de Poda: Guyot

Castas: Touriga-Nacional (30%), Jaen (25%), Alfrocheiro (25%) e Tinta Roriz (20%)

Vinificação:

O ano vitícola 2022 no Dão ficou marcado por um Inverno seco e a chuva que caiu no início da Primavera permitiu obter algumas reservas de água no solo, que apoiaram a planta durante os meses secos de Primavera e Verão. As vinhas plantadas a altitudes mais elevadas tiveram uma maturação mais lenta do que as demais e os seus vinhos apresentaram boa acidez. A vindima foi feita nos primeiros dias de Setembro.

Após uma selecção cuidadosa quer na vinha quer na adega, a fermentação decorreu em lagares de inox, com temperatura controlada. Estagiou durante 12 meses em barricas de carvalho allier de segundo ano.

Características físico-químicas:

Teor alcoólico: 13,0% vol.

Acidez Total: 5,72 g/dm³ ácido tartárico

pH: 3,71

SO₂ livre: 28 mg/dm³

SO₂ total: 65 mg/dm³

