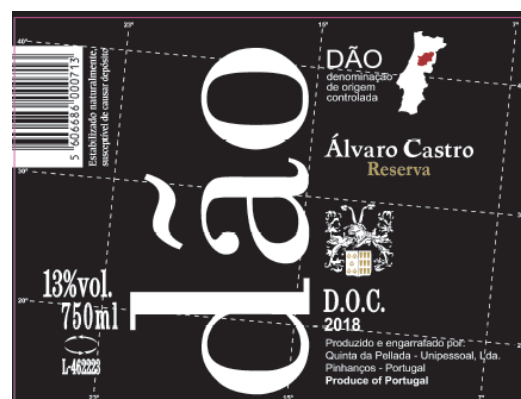


## Dão Álvaro Castro reserva tinto 2018

### 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:** 30% Touriga Nacional, 30% Alfrocheiro and 40% old vines (field-blend)

### Vinificação:

O ano de 2018 foi um ano fresco até Agosto, com o Julho mais fresco da história do séc. XXI. A maturação da videira apresentava um atraso de cerca de 3 semanas face ao ano de 2017. Nos primeiros dias de Agosto verificou-se uma forte subida de temperatura: 4 de Agosto foi o dia mais quente do século XXI (até à data), tendo a maturação das uvas prosseguido lentamente durante o mês de Setembro. Devido ao stress hídrico imposto, as plantas originaram mostos com pouca graduação alcoólica e boa maturação fenólica, com bastante complexidade e mineralidade.

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: 13,3% vol.

Acidez Total: 5,9 g/dm<sup>3</sup> ácido tartárico

pH: 3,68

SO<sub>2</sub> livre: 30 mg/dm<sup>3</sup>

SO<sub>2</sub> total: 58 mg/dm<sup>3</sup>