

## Dão Álvaro Castro Tinto 2017

### 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 de 2017 ficou marcado por um Inverno seco, com níveis de precipitação muito inferiores à média dos últimos 30 anos. Seguiu-se uma Primavera quente e seca, com ondas de calor que se prolongaram até ao início do Verão. Com a subida das temperaturas médias e a ausência de precipitação, a videira evidenciou um avanço na fenologia de cerca de 15 dias, desde o abrolhamento até ao Pintor.

Esta situação manteve-se durante o Verão o que originou um início precoce de vindima, sendo particularmente intensa e de muito curta duração.

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: 5,75 g/dm<sup>3</sup> ácido tartárico

pH: 3,72

SO<sub>2</sub> livre no engarrafamento: 28 mg/dm<sup>3</sup>

SO<sub>2</sub> total: 65 mg/dm<sup>3</sup>