

Quinta das Camélias Garrafeira



IDENTIFICAÇÃO

Nome: Vinho Tinto Quinta das Camélias Garrafeira 2012

Denominação de Origem: D.O.C. Dão

Produtor: Jaime de Almeida Barros

FACTORES DE QUALIDADE

Clima: Mediterrâneo

Solo: Predominantemente xistoso com afloramentos graníticos

Casta: Touriga-Nacional, Alfrocheiro e Tinta-Roriz

TECNOLOGIA ENOLÓGICA

Tipo: Clássica com maceração pelicular

Fermentação: Com temperatura controlada até aos 26 ° C. durante 10 dias

ESTÁGIO

12 meses em carvalho francês e americano tosta média

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico: 14,6% vol.

Acidez Total: 5,87 g/dm³

Açúcares Redutores: 1,4 g/dm³

Extracto Seco Total: 34,9 g/dm³

pH: 3,68

CONSERVAÇÃO

As garrafas acondicionadas em caixas de cartão devem ser armazenadas sem abrir, em local limpo e arejado, e em condições normais de temperatura e humidade. Para um período curto de armazenagem não é necessário colocar as caixas invertidas. Temperatura a Servir – 16-18°C A exploração onde foi produzido este vinho, designada Quinta das Camélias, fica localizada em Sabugosa, a 15 km do centro de Viseu. Possui uma área total de 22ha, dos quais 15 se encontram plantados com vinha, onde a casta Touriga-Nacional ocupa cerca de 60% do total, sendo o restante encepamento composto de Tinta-Roriz, Alfrocheiro e Jaen e uma pequena parcela de Syrah.

NOTAS DE PROVA

O Garrafeira Quinta das Camélias representa o testemunho da expressão do Terroir e da personalidade do Dão num vinho único. Elaborado a partir da harmonia das castas Touriga-Nacional, Alfrocheiro e Tinta-Roriz produzidas e vinificadas na nossa Quinta, este vinho representa um marco dos vinhos enigmáticos de carácter do Dão. Apresenta uma cor grenada profunda, aroma muito complexo e aprimorado, revelando notas de ameixa e amora preta madura com ligeira passa, frutos secos e especiarias finas de canela e cravinho casadas com suaves notas balsâmicas. Demonstra-se com volume bem desenhado, muito equilibrado e harmonioso, com taninos sedosos e firmes. Revela elevada finura e requintado bouquet com longa persistência. Deve ser consumido a 16-18°C a acompanhar pratos de carnes vermelhas e queijos fortes.

QUANTIDADES

4.180 garrafas