

## VINDIMA TARDIA 2012

<b>COR:</b>	Branco
<b>DESIGNAÇÃO:</b>	Vindima Tardia
<b>CASTAS:</b>	15% Encruzado, 45% Malvasia-Fina ( Arinto do Dão ), 40% Bical ;
<b>ÁLCOOL:</b>	14,5 % Vol., de acordo com boletim de análise emitido pelo laboratório oficial da Comissão Vitivinícola Regional do Dão;
<b>DENOMINAÇÃO:</b>	Vinhos certificados DOC DÃO ou DOP DÃO (Denominação de Origem Protegida );
<b>VINHA:</b>	Vinha situada na margem direita do rio Dão, a meia encosta, na freguesia de S. João de Lourosa, com exposição solar sul;
<b>VINDIMA:</b>	Vinho Branco Vindima Tardia colheita de 2012, vindimado em (Novembro) manualmente e como cuidado necessário ao seu estado de sobre maturação. Uvas transportadas para o centro vinificação em caixas de vindima de 15 kg. O ano vitícola decorreu com toda a normalidade. A produção é baixa, correspondendo a uma produção máxima de 1000 litros.
<b>TECNOLOGIA DE VINIFICAÇÃO:</b>	Vinificação das uvas com bom índice de maturação. As uvas foram desengaçadas e prensadas em prensa pneumática. A vinificação dos mostos brancos, foi efetuada de bica aberta com temperatura de fermentação de 16° C, em depósitos inox de 5000 litros de capacidade, com sistema de refrigeração. O mosto limpo foi retirado por decantação nas 24 horas seguintes, iniciando-se assim a fermentação controlada, com enzimas e leveduras selecionadas;
<b>ENVELHECIMENTO:</b>	Envelhecimento natural em barricas avinhadas de 225 litros, de carvalho francês, durante 6 meses, efetuando-se a sua estabilização em depósito inox para posterior engarrafamento;
<b>CONSERVAÇÃO:</b>	Apresenta-se bem acondicionado em garrafeira compartimentada para estágio em garrafa; prevê-se uma longevidade de 8 ou mais anos a contar da data de engarrafamento.
<b>NOTAS DE PROVA:</b>	Vinho de cor citrina com ligeira tonalidade dourada, muito brilhante, aroma com fragrância a fruta em sobre maturação, acidez baixa e equilibrada e com ligeiro toque de madeira de carvalho francês. Sabor, macio, bom corpo, sobressaindo os aromas de nariz e boca.;
<b>GASTRONOMIA:</b>	Motivado pela sua doçura, persistência e baixa acidez, este vinho é adequado para ser degustado como aperitivo e em sobremesas doces, tornando-se muito agradável e apetecível; acompanha comida Chinesa, Indiana e Tailandesa. Deve ser servido à temperatura de 10° a 12° C;
<b>SERVIR:</b>	Deve ser consumido entre os 8°C e os 12°C;
<b>ENÓLOGO:</b>	Eng. José Carlos Oliveira

