



## D. GRAÇA

### Tinto Reserva Tinto Cão - 2013

---

#### CONCEITO

Explorar as potencialidades de uma casta fascinante, mas pouco compreendida e reconhecida por muitos produtores portugueses.

#### ANO DE COLHEITA

O ano de 2013 foi húmido até final de Maio, permitindo ao solo repor as reservas hídricas. No final do ciclo as temperaturas foram frescas e ocorreram algumas chuvas, que não perturbaram o excelente a boa maturação das uvas do Tinto Cão.

#### TECNOLOGIA

A fermentação é feita em lagares de granito com pisa mecânica. Após a maloláctica, o vinho foi transferido para barricas de carvalho, onde estagiou cerca de doze meses. O engarrafamento foi feito em Junho de 2014, após ligeira colagem e filtração. Foi estabilizado pelo frio natural de dois invernos podendo, por isso, formar um ténue precipitado.

#### APTIDÕES

Pronto a beber, embora valha a pena acompanhar a sua evolução em garrafa, dada a originalidade do estilo.

#### CASTAS

100% Tinto Cão (de vinhas a 580 m de altitude)

#### PARÂMETROS ANALÍTICOS

Álcool- 13,3% | Acidez Total - 5,1 g/L | Acidez Volátil - 0,70g/L | pH - 3,90.

#### PROVA ORGANOLÉPTICA

A cor é um pouco mais carregada do que a típica do Tinto Cão. O aroma é exuberante, mesmo algo extravagante, com notas intensas de bergamota nada normais em vinhos desta casta. Na boca alia os taninos típicos e poderosos da casta a uma harmonia surpreendente, tornando o vinho sedutor mesmo sem a presença perceptível das notas de madeira.

#### MODO DE SERVIR

Servir a 16 °C, sem necessidade de decantação.

É um vinho muito gastronómico, que acompanhará na perfeição pratos fortes de bacalhau ou de carnes assadas ou estufadas.

