

PEDRA CANCELA

SIGNATURA DÃO DOC TINTO 2015



PRODUTOR: João Paulo Gouveia

ENOLOGIA: Sónia Martins/João Paulo Gouveia

A casta Touriga Nacional predomina na vinha mais antiga de Pedra Cancela, plantada há mais de 60 anos. A complexidade e caráter da vinha velha, associada ao estágio longo (18 meses) em barricas de carvalho francês, estão na base de um vinho poderoso e concentrado, mas também muito equilibrado pela acidez que este terroir proporciona.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Clima:	Mediterrânico
Solo:	Granítico - Arenoso
Castas:	Touriga-Nacional proveniente de Vinhas Velhas (90%) e outras variedades também de Vinhas Velhas.
Produção:	1200 garrafas
Vinificação:	Desengace total, fermentação com maceração em lagar, com controlo de temperatura
Estágio:	18 meses em barricas de carvalho francês e 12 meses em cave de estágio.

NOTAS DE PROVA

Cor:	Tinto vermelho profundo com reflexos púrpura intenso.
Aroma:	Rosmaninho e violeta com notas de fruta bem madura.
Paladar:	Aveludado e cheio.
Final de prova:	Complexo e equilibrado.

SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

Temperatura de Consumo:	Servir a 16°C.
Gastronomia:	Pratos de carne bem condimentados, pratos de forno como cabrito e queijos.
Longevidade prevista:	Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 8 anos, desde que guardado deitado em local fresco e sombrio.

DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico:	14,5 % vol.
PH	
Açúcar Residual:	
Acidez Total:	

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa borghona	EAN code	560 037 695 100 2
Caixa de 2 garrafas	ITF code	

OUTRAS MARCAS DO PRODUTOR:

Pedra Cancela Seleção do Enólogo Dão Tinto
Pedra Cancela Seleção do Enólogo Dão Branco
Pedra Cancela 100% Touriga Nacional Dão Rosé
Pedra Cancela Vinha da Fidalga Dão Branco
Pedra Cancela Eco - Friendly Dão Tinto
Pedra Cancela Reserva Dão Branco
Pedra Cancela Reserva Dão Tinto
Pedra Cancela Touriga Nacional Dão Tinto
Pedra Cancela Signatura Dão Branco
Espumante Pedra Cancela Bruto
Espumante Pedra Cancela Edição Limitada Bruto



LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL