

Colheita Dão

par Udaca

Vin rouge, Dão, Portugal

Aromatique et souple

Élégant et raffiné, ce vin séduit par sa complexité aromatique et sa finale persistante, parfait pour accompagner le gibier, les viandes rouges ou les plats traditionnels.

Caractéristiques

- Vinification traditionnelle du Dão
- Fermentation à température contrôlée jusqu'à 28°C pendant 5 à 6 jours
- 2 ans en cuves inox suivis d'un vieillissement en bouteille

Notes de dégustation

- **Robe:** rubis avec reflets tuilés
- **Nez:** fruits rouges mûrs avec notes d'épices
- **Bouche:** veloutée, avec des tanins souples et équilibrés. Il offre une finale raffinée et persistante



25% Alfrocheiro, 25%
Touriga Nacional, 25% Jaen,
25% Tinta Roriz



Granitique et
argilo-calcaire



5-10 ans



16-18°C



13%



Viande rouge | Pâtes
Charcuteries

Le Grand Cellier

Vin pour votre Cellier • Resto • Événement

info@grandcellier.com

438.408.6930

www.grandcellier.com